

令和5年度

輸出環境整備推進事業のうち
HACCP 認定加速化支援事業に係る
産地関係者のための品質・衛生管理
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

令和6年3月

HACCP 認定加速化支援センター
一般社団法人海洋水産システム協会

令和 5 年度

輸出環境整備推進事業のうち
HACCP 認定加速化支援事業に係る
産地関係者のための品質・衛生管理
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

目次

品質・衛生管理指導事業に係る実績	2
産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告	9
1 大船渡魚市場衛生品質管理推進協議会	10
2 釜石市漁業協同組合連合会	12
3 磯崎漁業協同組合	14
4 銚子市漁業協同組合 外川支所	16
5 熊野漁業協同組合	18
6 網走漁業協同組合	20
7 シーフードショー東京	22
8 宮古島漁業協同組合	24
9 とやま市漁業協同組合	26
10 勝浦漁業協同組合	28
11 高知県漁業協同組合(Web)	30
12 高知県漁業協同組合 清水統括支所	32
13 松浦魚市場協会	34
14 枕崎市漁業協同組合	36
15 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会	38
16 歯舞漁業協同組合	40
17 鳥取県宮境港水産物地方卸売市場	42
18 那覇市沿岸漁業協同組合	44
19 下関水産振興協会	46
20 館山漁業協同組合	48
21 厚岸漁業協同組合	50
22 銚子市漁業協同組合	52
23 気仙沼漁業協同組合	54
24 漁業協同組合 JF しまね 浜田支所	56
25 むつ市大畑地区産地協議会	58
26 奄美漁業協同組合	60
27 シーフードショー大阪	62
28 北さつま漁業協同組合	64
29 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会	66
30 地方卸売市場塩竈市魚市場	68
31 宮古漁業協同組合	70
32 八戸漁港産地協議会	72
アンケート結果まとめ	74

産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告	75
1 釜石市漁業協同組合連合会	76
2 磯崎漁業協同組合	76
3 熊野漁業協同組合	77
4 大船渡魚市場衛生品質管理推進協議会	77
5 歯舞漁業協同組合(1回目)	78
6 歯舞漁業協同組合(2回目)	78
7 高知県漁業協同組合 清水統括支所	79
8 枕崎市漁業協同組合	79
9 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会	80
10 気仙沼漁業協同組合	80
11 下関水産振興協会	81
12 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会	81
産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う 専門家の育成	83

事業の目的

我が国の農林水産物・食品の輸出については、「食料・農業・農村基本計画」（令和 2 年 3 月 31 日閣議決定）及び「経済財政運営と改革の基本方針 2020」・「成長戦略フォローアップ」（令和 2 年 7 月 17 日閣議決定）において、2025 年までに 2 兆円、2030 年までに 5 兆円という輸出額目標を設定し、農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（令和 2 年 12 月農林水産業・地域の活力創造本部決定。）に基づき、輸出先国・地域が求める輸入条件に適合する施設の認定を迅速に進めることとしている。なおかつ、近年の世界的に日本食への評価が高まり、需要が伸びているところでもある。JETRO の各国における日本食に対するアンケートにおいても、日本食の人気の高さがうかがい知れる。アジア諸国の経済発展によっても、さらに安全で高品質な我が国水産物に対するニーズが高まっている。また、水産業の成長産業化に向けて我が国水産物の輸出を拡大していくことが重要である。

水産物の輸出に当たっては、水産加工・流通業者が輸出先国・地域の求める衛生条件を満たすことが必要であり、輸出先国・地域の求める HACCP 基準を満たした水産加工施設の増加が我が国輸出水産物の輸出の拡大に急務である

このことを踏まえ、水産物のフードチェーンを考慮し、産地関係者及び加工施設等についても安全な水産物供給の土台となる品質・衛生管理について、自主的な取り組みを啓発、支援する必要がある。水産業全体の品質・衛生管理の取り組みを推進し国産水産物の信頼性を高めることは輸出の促進にも資することとなる。

以上のことから、HACCP 認定の加速化を図るために、まず、水産加工・流通業者等を対象に HACCP 導入に必要な一般的衛生管理の徹底や HACCP 認定取得のための研修等を実施し、実務担当者の育成及びレベルアップを図ること、また、HACCP 導入や一般的衛生管理に係る課題について、専門家による現地での具体的な助言や技術的支援を行い、HACCP 認定取得を支援すること、さらに指導内容を事例集として取りまとめるとともに、関係者へ情報を提供し HACCP 認定の加速化を図ること、また、HACCP 導入や一般的衛生管理に関する指導を行う専門家を育成・拡充するために講習会を実施することを目的とする。

（参考）漁船漁業者、養殖業者、荷受業者、仲買業者、流通業者、加工業者、冷蔵倉庫業者、産地の取引先等を対象とする。

品質・衛生管理指導事業に係る実績

フードチェーン全体を通じた品質・衛生管理水準の向上を図り、消費者に安全・安心な水産物を提供すると同時に欧米等への水産食品の輸出を可能にするために、次の①～③について実施した。

- ① 産地関係者を対象とした HACCP 研修等開催
- ② 産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家による現地指導
- ③ 産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家育成

① 産地関係者を対象とした HACCP 研修等開催

産地関係者を対象とした品質・衛生管理に係る講習会用のテキストを作成し、これらを活用した講習により、産地関係者の品質・衛生管理レベルの向上を図った。本事業では、受講対象者に生産者、仲買業者、流通関係者も含め、水産物の品質・衛生管理の向上を目指す内容とした。

講習会は、全国各地で 32 件の実施をして、1036 名が受講した。

講習会受講者には、講習会終了直後に理解度の確認やニーズを把握するためのアンケート調査を行なった。また、講習会の後日にフォローアップ調査を実施して、講習会の効果について確認を行ない、その結果を産地関係者にフィードバックすると共に現場のニーズに対応した講習内容に資するものとした。

受講対象者の募集方法については、品質・衛生管理を推進するホームページや都道府県等自治体、業種別団体、系統団体、全国の産地市場等へ案内文書の送付や直接の連絡等を通じて周知し、募集を行った。講師については、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績を有し、講師として相応しい人物であると認められる者から、講習会の内容を考慮して関係先と調整の上で適任者を選定した。品質・衛生管理講習会や研修会の実施に当たっては、企画、連絡調整、受講者の募集、テキスト等講習資料の制作、会場確保、設営等について、講習会の開催と並行して実施した。対象地域については、水産物の輸出を行う、品質・衛生管理の向上を目指す、衛生管理型市場・漁港に取り組む等、意欲のある産地を優先的に実施した。

講習会の実績は、次のとおりである。

〔講習会〕

開催数	開催日	出席者	実施対象
第1回	2023年 7月4日	25名	地方卸売市場大船渡市魚市場
第2回	2023年 7月11日	14名	釜石市漁業協同組合連合会
第3回	2023年 7月14日	24名	磯崎漁業協同組合
第4回	2023年 7月21日	11名	銚子市漁業協同組合 外川支所
第5回	2023年 7月26日	14名	熊野漁業協同組合
第6回	2023年 8月3日	25名	網走漁業協同組合
第7回	2023年 8月23日	36名	シーフードショー東京
第8回	2023年 9月13日	25名	宮古島漁業協同組合
第9回	2023年 9月19日	34名	とやま市漁業協同組合
第10回	2023年 9月26日	103名	勝浦漁業協同組合（千葉県）
第11回	2023年 9月26日	6名	高知県漁業協同組合（Web）
第12回	2023年 10月24日	8名	高知県漁業協同組合清水統括支所
第13回	2023年 10月28日	52名	地方卸売市場松浦魚市場
第14回	2023年 11月2日	21名	枕崎市漁業協同組合
第15回	2023年 11月7日	26名	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
第16回	2023年 11月9日	13名	歯舞漁業協同組合
第17回	2023年 11月28日	26名	鳥取県営境港水産物地方卸売市場
第18回	2023年 11月30日	67名	那覇市沿岸漁業協同組合
第19回	2023年 12月19日	47名	下関漁港地方卸売市場
第20回	2023年 1月17日	27名	館山漁業協同組合
第21回	2024年 1月19日	20名	厚岸漁業協同組合
第22回	2024年 1月23日	146名	銚子市漁業協同組合
第23回	2024年 1月25日	43名	気仙沼漁業協同組合
第24回	2024年 1月30日	26名	漁業協同組合 JF しまね浜田支所
第25回	2024年 2月6日	19名	むつ市大畑地区産地協議会
第26回	2024年 2月20日	16名	奄美漁業協同組合
第27回	2024年 2月22日	18名	シーフードショー大阪
第28回	2024年 2月27日	14名	北さつま漁業協同組合
第29回	2024年 3月5日	19名	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場品質衛生管理推進協議会
第30回	2024年 3月5日	54名	地方卸売市場塩釜市魚市場
第31回	2024年 3月8日	41名	宮古漁業協同組合
第32回	2024年 3月19日	16名	八戸漁港産地協議会
受講人数		1,036名	

② 産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家による現地指導

水産業界の幅広い関係者のニーズに応えるため、これまでの取り組みによる成果を継承し、知見を活かして、産地関係者向けに現地指導を行い、品質・衛生管理の向上に取り組んだ。産地関係者を対象とした現地指導では、優良衛生品質管理市場・漁港認定や EU 等向け輸出水産食品に係る産地市場の取扱要綱、高度な品質・衛生管理の取組み等を目指す産地市場関係者に対して、全国各地で品質・衛生管理に係る現地指導を 12 件実施した。指導を行なった産地では、優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や産地市場の EU 等向け輸出水産食品に係る認定、品質・衛生管理協議会の設立、衛生管理要領の作成等の効果が得られた。

指導対象者の募集方法については、品質・衛生管理を推進するホームページや都道府県等自治体、業種別団体、系統団体、全国の産地市場等へ案内文書の送付や直接の連絡等を通じて周知し、募集を行った。重点ターゲットとしては、過去に講習会を実施した産地、アンケート等に対して関心が高かった産地、及び優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や更新を目指す産地、EU 等向け輸出水産食品に係る認定を目指す又は継続する産地市場等を対象に個別提案を積極的に行った。品質・衛生管理指導を行う専門家は、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績を有し、指導専門家として相応しい人物であると認められる者から現地指導の内容を考慮して、関係先と調整の上で、適任者を選定した。また、本事業に関連して有効と考えられる特定の専門性を有する者も対象とした。

品質・衛生管理指導の実施に当たっては、企画、連絡調整、指導者の選定、指導用資料の制作等を先行して行い、指導の開始後も並行して行った。

現地指導の実績は、次のとおりである。

〔現地指導〕

実施数	実施日	実施対象
第 1 回	2023 年 8 月 1 日	釜石市漁業協同組合連合会
第 2 回	2023 年 8 月 22 日	磯崎漁業協同組合
第 3 回	2023 年 8 月 23 日	熊野漁業協同組合
第 4 回	2023 年 8 月 25 日	大船渡魚市場衛生品質管理推進協議会
第 5 回	2023 年 9 月 8 日	歯舞漁業協同組合（1 回目）
第 6 回	2023 年 11 月 10 日	歯舞漁業協同組合（2 回目）
第 7 回	2023 年 11 月 22 日	高知県漁業協同組合清水統括支所
第 8 回	2023 年 12 月 7 日	枕崎市漁業協同組合
第 9 回	2023 年 12 月 11 日	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場品質衛生管理推進協議会
第 10 回	2023 年 12 月 15 日	気仙沼漁業協同組合
第 11 回	2024 年 2 月 9 日	一般社団法人下関水産振興協会
第 12 回	2024 年 2 月 19 日	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会

③ 産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家育成

優良衛生品質管理市場・漁港認定に関わる者や品質・衛生管理に関わる専門性を有する者を対象に、講習会の講師、現地指導の専門家、産地単位の品質・衛生管理に係る指導者の育成を目指した。

産地関係者を対象とした品質・衛生管理指導を行う専門家育成について1回の専門家育成講習会を実施して、本事業に関わる講師・専門家として1名を新たに登録した。

専門家育成の実績は次の通りである。

〔専門家育成講習〕

実施数	実施日	受講者数	実施場所
第1回	令和5年8月22日	1名	一般社団法人海洋水産システム協会

講師、専門家については、次の通りである。

〔講習会、現地指導〕

◆外部講師・専門家の登録

	氏名	所属先
講師・専門家	浅沼 進	FD サプライ研究所
〃	阿部 万寿雄	ABE 技術士事務所
〃	岩沼 幸一郎	岩沼技術士事務所
〃	浦和 栄助	東京都水産物卸売業者協会
〃	大友 俊一	株式会社 SJC
〃	大村 浩之	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所
〃	岡崎 恵美子	国立大学法人東京海洋大学
〃	小倉 竜	全国漁業協同組合連合会
〃	金澤 三紀	合同会社クライム
〃	河合 孝治	株式会社クマシロシステム設計
〃	北村 隆志	一般社団法人東京都食品衛生協会
〃	木暮 尚子	全国漁業協同組合連合会
〃	佐藤 光男	大船渡魚市場株式会社
〃	田中 憲壮	日本遠洋旋網漁業協同組合
〃	土谷 典子	地域活性化企業組合
〃	富山 実	元愛知県職員、元石巻市職員
〃	中井 利雄	中井技術士研究所
〃	中村 直樹	歯舞漁業協同組合
〃	西澤 伸満	一般財団法人日本食品検査
〃	濱田 奈保子	国立大学法人東京海洋大学
〃	林 浩志	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所
〃	山内 和夫	元一般社団法人海洋水産システム協会
〃	若澤 満	元一般財団法人食品環境検査協会

◆実施主体の講師・専門家

	氏名	所属先
講師・専門家	岡野 利之	一般社団法人海洋水産システム協会
〃	岩田 佳之	一般社団法人海洋水産システム協会

産地市場関係者のための

一般衛生管理と

HACCP

市場向け HACCP のポイントがわかる！

Text

2023

HACCP認定加速化支援センター
一般社団法人海洋水産システム協会

3

3

4

4

9

9

12

12

14

14

持続可能な開発目標(SDGs)は2015年の国連で採択された「持続可能な開発のための2030アジェンダ」として記載された国際目標です。実現するための17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の誰一人として取り残さない(leave no one behind)ことを誓っています。HACCP認定加速化支援センターと一般社団法人海洋水産システム協会においては、5つのゴールを目指しています。

SUSTAINABLE GOALS

HACCP認定加速化支援センターと一般社団法人海洋水産システム協会は持続可能な目標(SDGs)を実現しています。

水産物産地市場HACCPに沿った品質・衛生管理WEBサイトはこちら

<https://www.ichiba-qc.jp/>

表 紙

裏 表 紙

CONTENTS	
HACCP認定加速化支援事業	1
一般衛生管理とHACCPとは	4
産地市場が特に防止すべき危害要因	6
HACCPシステムによる衛生管理とは	8
巻頭1	10
1. 国の支援と市場拡大で水産物は新たなステージへ！	10
2. 農林水産省の輸出促進を支援する情報	15
巻頭2 中国地方から2件の優良衛生品質管理市場・漁港認定が誕生！	25
1. 鳥取県岩美港水産物地方卸売市場(陸産・2号上層)	26
2. 下関漁港地方卸売市場地方卸売市場(陸産・2号上層)	29
巻頭3 産地市場関係者の講習会・研修会と現地指導の紹介及び活用事例	32
巻頭4 令和4年度水産白書 特集 我が国の水産業における食料安全保障	38
魚市場の最新情報 11のキーワード	48
01 品質・衛生管理が必要な理由	50
食品安全管理システム	58
Topic 品質・衛生管理 HACCPガイドラインの改訂	59
02 HACCPに沿った衛生管理の制度化	60
食品衛生法等の一部を改正する法律の概要について	60
HACCP運用に対する国際的な取り組みと我が国における動向	61
HACCP制度化に関する衛生管理についての基本的考え方	63
HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	63
(参考)卸売市場の水産物卸売業向け、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書	65
(参考)衛生管理策定のための手引書作成支援及び確認	65
HACCPに沿った衛生管理の制度化に関する Q & A	66
Topic 卸売市場法及び食品流通構造改善促進法の一部改正について	68
03 生産段階の品質・衛生管理	69
漁船における品質・衛生管理	69
定置網漁船におけるEU-HACCP導入の事例	72
対EU輸出水産食品に係る冷凍船のHACCPシステム導入について	73
冷凍船(通洋マクロー)におけるEU-HACCP導入の事例	73
04 産地市場・漁港の品質・衛生管理	76
05 産地仲買業の品質・衛生管理	84
産地仲買業の品質・衛生管理のポイント	84
産地仲買業の品質・衛生管理対象と項目	84
産地仲買業の品質・衛生管理に関するソフト要件とハード要件の推奨項目	86
水産加工場における品質・衛生管理	86
(参考)卸売市場の水産物卸売業向け、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(水産物卸売業)	87
06 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品取扱施設に関わる認定について	90
各国の食品安全関係法の強化	90
農林水産物及び食品の輸出の促進に関する基本方針	90
認定業務の体制	91
英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品の取扱要綱	92
認定施設のうち産地市場、消費地市場の認定に係る手続等水産食品の取扱要綱	92
07 産地市場の衛生管理システムの事例	97
石巻市水産物地方卸売市場の事例	98
浜田漁港7号荷さき所における衛生管理記録の事例	100
大船渡市魚市場の事例	102
松浦魚市場の事例	106
08 特定3種漁港が取組む高度衛生管理基本計画の概要	108
高度衛生管理基本計画の概要	108
09 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度	113
優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の概要	113
優良衛生品質管理市場・漁港認定基準について	113
優良衛生品質管理市場・漁港の認定事例紹介	115
優良衛生品質管理市場・漁港へのアンケート	132
Topic 産地市場・漁港の品質・衛生管理	134
10 魚介類の鮮度	135
1 鮮度とは	135
2 魚介類の鮮度の変化とおいしさの変化	135
3 死後変化	135
4 死後変化に影響する要因	138
5 魚介類の鮮度保持方法	138
6 鮮度の判定方法	140
7 魚の鮮度の試験方法に関するJASを制定！	142
8 フードチェーンを通じたトレーサビリティを確保する！	143
11 魚介類の品質	144
1 魚介類の成分とその変化	144
2 魚介類の死後変化・冷凍・解凍による品質への影響	145
3 魚介類の種類による品質変化の特徴	147
4 品質評価指標	147
ヒスタミン濃度検査計測装置の開発	149
Topic 品質・衛生管理に関わる実証試験の実例紹介～沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会～	150
Topic A3法による衛生管理	155
Topic 豊洲市場の紹介	156
Topic 瞬間電力でアニサキス駆除	162
Topic 今後取り組むべき3つの重点課題	163
付 録	164
付録1 EU向け輸出水産食品に係る生産施設認定ガイドライン(抜粋)	164
付録2 冷凍船HACCP導入の手引き(国産水産物等) (抜粋)	167
付録3 農林水産省によるEU向け輸出水産食品取扱施設の認定申請ガイドライン(産地市場及び消費地市場)	171
付録4 HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書(抜粋)	181
参考文献	183

令和5年度 HACCP認定加速化支援事業
産地関係者を対象とした品質・衛生管理の講習会・研修会及び現地指導の実績

HACCP認定加速化支援センター（代表機関：一般社団法人大日本水産会）

構成機関 一般社団法人海洋水産システム協会

●・・・産地関係者（市場関係者）を対象とした講習会・研修会（定額）

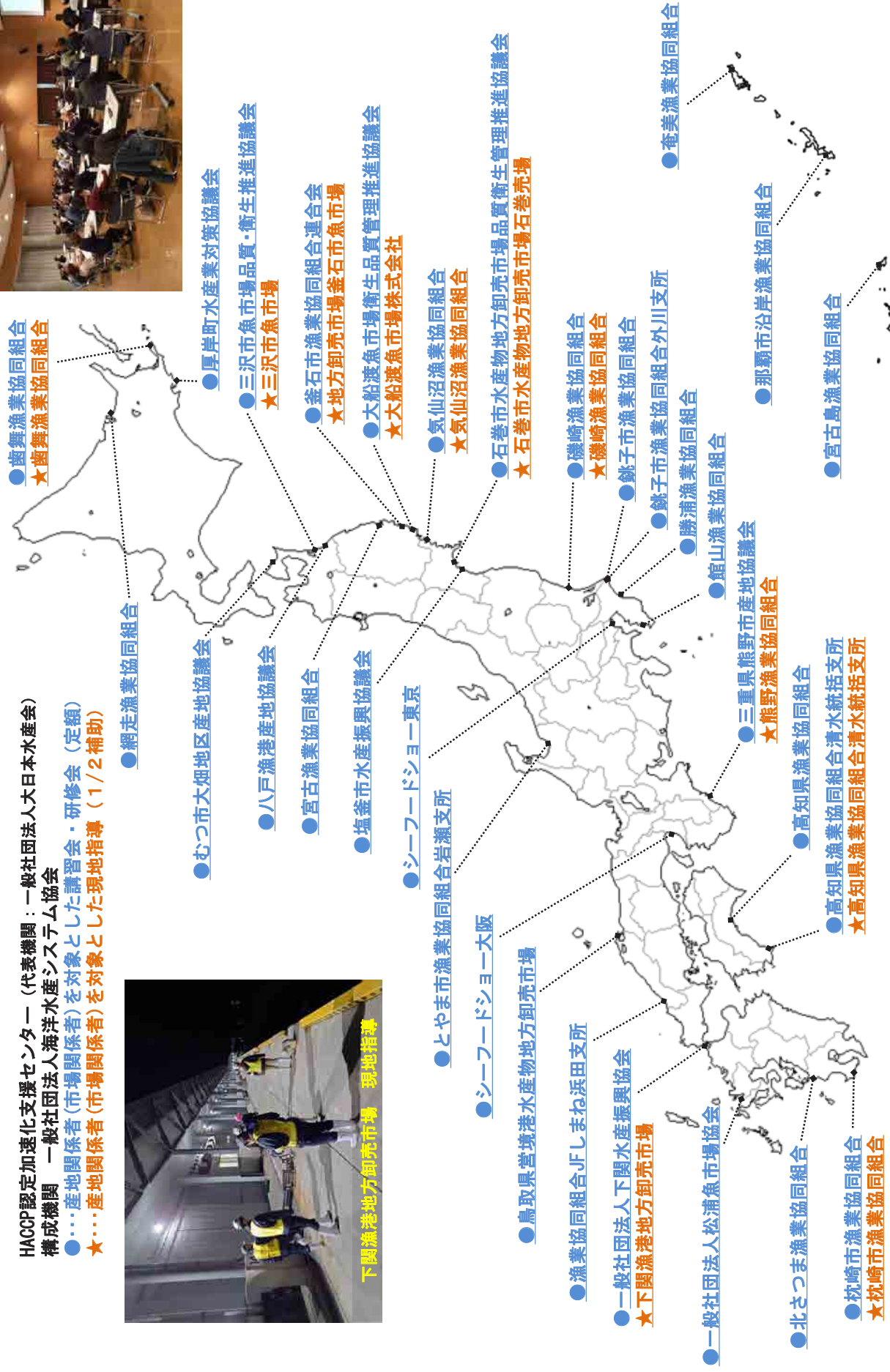
★・・・産地関係者（市場関係者）を対象とした現地指導（1/2補助）



下関漁港地方卸売市場 現地指導



那覇市沿岸漁業協同組合 講習会
協力：沖縄県環境科学センター



産地関係者を対象とした品質・衛生管理

講習会の報告

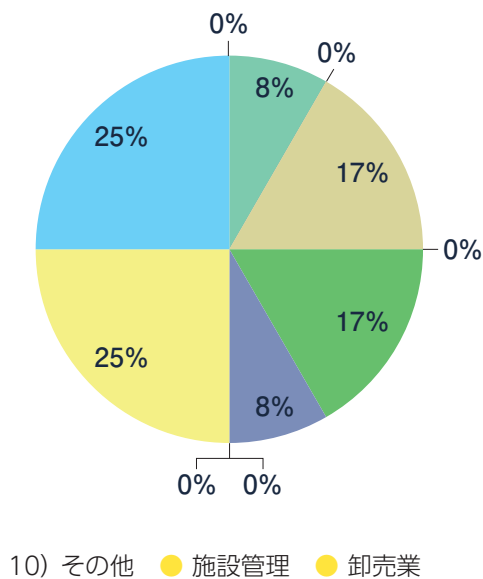
No. 1 大船渡魚市場衛生品質管理推進協議会

1. 実施体制	共 催	大船渡魚市場株式会社 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)	
	協 力	大船渡市	
2. 実施日	2023 年 7 月 4 日 (火)		
3. 場 所	会場名	大船渡市魚市場 多目的ホール	
	所在地	岩手県大船渡市大船渡町字永沢 209	
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕	大船渡魚市場
	内 容	1. EU-HACCP 認定施設の事例紹介 2. 全国の産地市場の HACCP 関連の取組み事例紹介 3. 最近の食中毒発生状況と対策 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定更新に向けて 5. 大船渡市魚市場の課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート	
5. 参加者数	25 名		大船渡魚市場 講習会

講習会アンケート結果

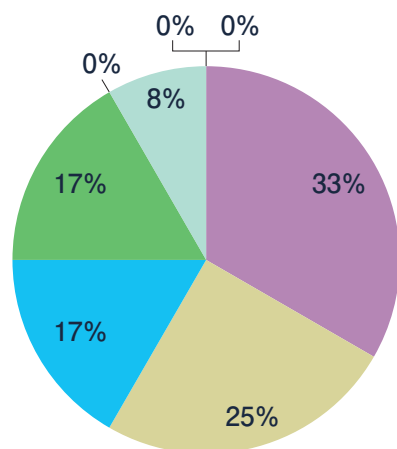
業種についてお答えください

- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



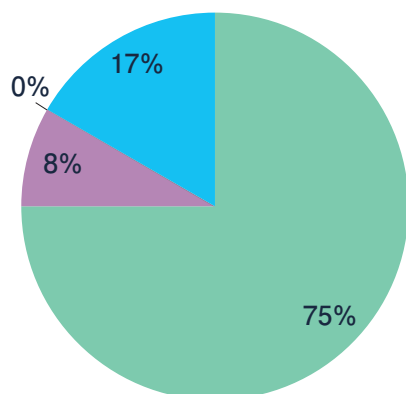
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

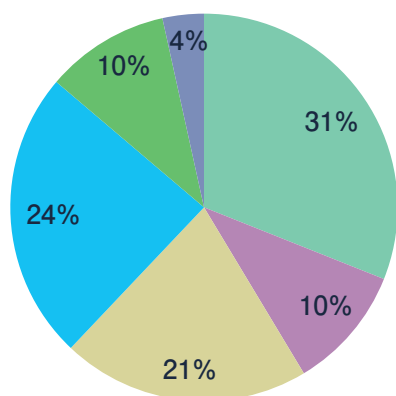


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 清掃をもっと徹底したいと思いました。
- EU 対応
- 産地市場を中心とした、地域全体の水産物の衛生管理・品質向上の取り組み

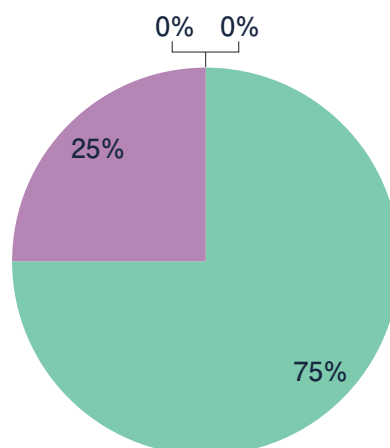
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 率直に思ったのは、今の市場の職員の数、設備では衛生管理を徹底してやっていくのはかなり難しいと思った。

No. 2 釜石市漁業協同組合連合会

1. 実施体制	共 催	釜石市漁業協同組合連合会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	釜石市、釜石市水産物高度衛生品質管理推進協議会
2. 実施日	2023 年 7 月 11 日 (火)	
3. 場 所	会場名	陸中海岸グランドホテル 会議室
	所在地	岩手県釜石市只越町 3-9-13
4. 講 習	講 師	浅沼 進 氏 FD サプライ研究所 代表 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 卸売市場における衛生管理の取組と生鮮流通の変化 (消費地市場の事例) ～改正卸売市場法により高まる水産市場の社会的役割～ 2. 全国の産地市場における衛生管理の取組み事例紹介 3. 釜石市魚河岸魚市場の課題と対策 (意見交換) 質疑応答 講習会アンケート
5. 参加者数	14 名	



釜石市魚市場

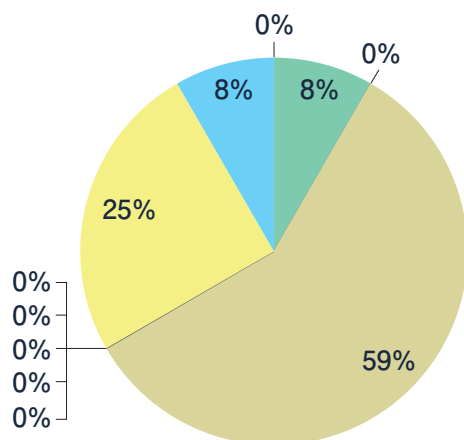


釜石市漁業協同組合連合会 講習会

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

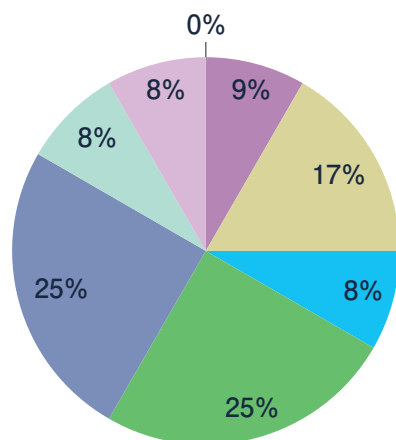
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 ● 冷蔵倉庫業

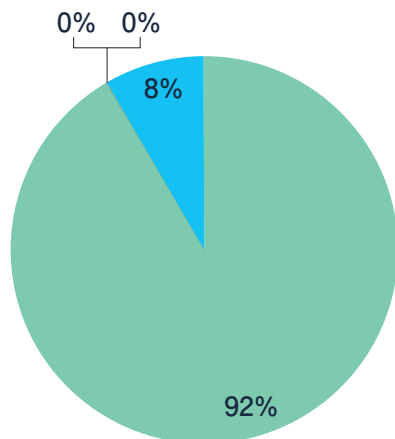
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

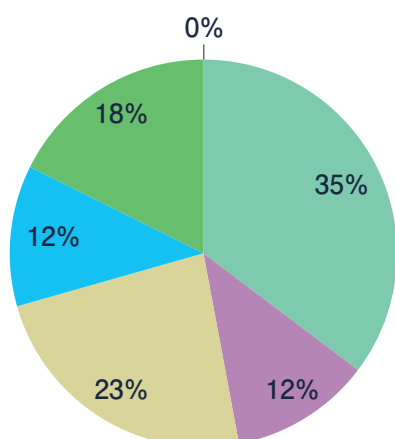


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 認定に係る PR に対する支援など
- 衛生管理に努め鮮度保持

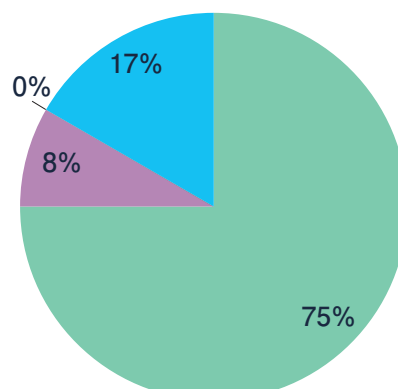
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

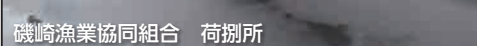
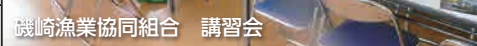
- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 産地市場と消費地市場の今後が、どう変化してどのように対応していかなければならないのか。その動向に敏感になっていかなければならないのか勉強になりました。それが加工会社、冷蔵庫にも大きく影響していくと思う。

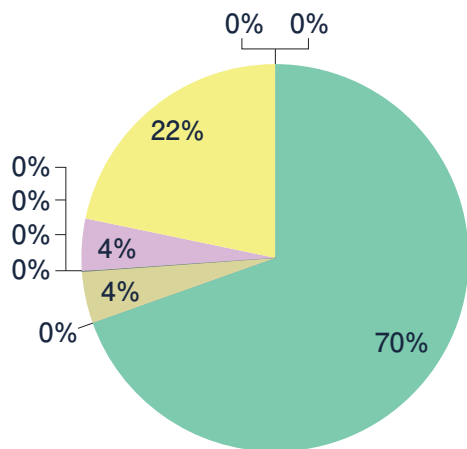
No. 3 磯崎漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	磯崎漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)	
	協 力	茨城県、ひたちなか市	
2. 実施日		2023 年 7 月 14 日 (金)	
3. 場 所	会場名	磯崎漁業協同組合 会議室	
	所在地	茨城県ひたちなか市磯崎町 4643	
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕	
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度に関わる取組み 2. 産地における HACCP と水産物の輸出に関わる取組み 3. 魚介類の鮮度 ～漁業者しかできない大切なこと～ 4. 地域活性化の取組事例から考える新しいコト 質疑応答・意見交換 講習会アンケート	
5. 参加者数		24 名	

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

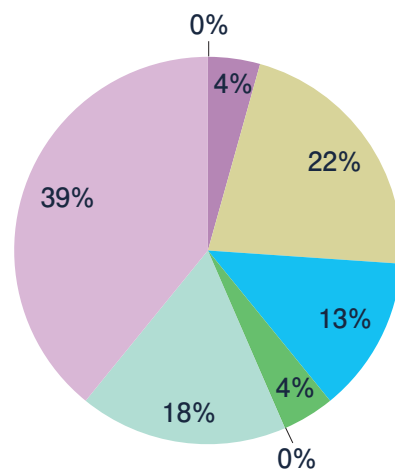
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

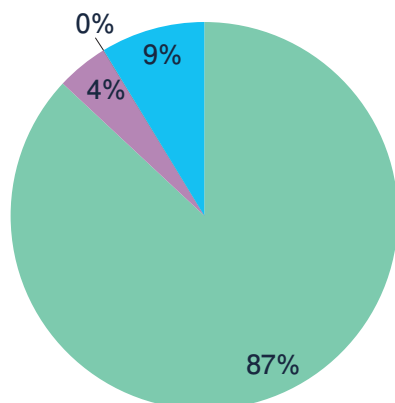
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

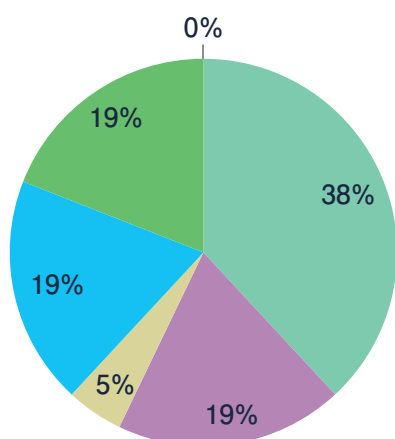


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 鮮度管理は気を付けていきたい。
- 輸出に向けた HACCP 取得の検討
- ひたちなか市地方卸売市場が衛生管理に関して遅れているので進めていきたい。

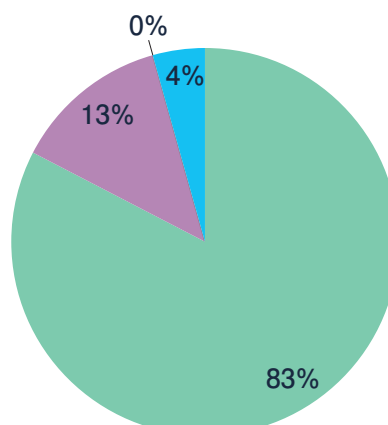
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

No. 4 銚子市漁業協同組合 外川支所

1. 実施体制	共 催	銚子漁協外川支所漁業者協議会、 銚子漁業協同組合外川支所 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	千葉県
2. 実 施 日		2023 年 7 月 21 日 (金)
3. 場 所	会場名	銚子漁業協同組合 外川支所 会議室
	所在地	千葉県銚子市外川町 5 丁目 1
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品取扱施設の認定について 2. EU-HACCP 認定施設の事例紹介 3. EU 向け輸出水産食品に係る生産漁船認定ガイドラインの解説 4. 銚子漁協外川支所における生産漁船の EU-HACCP 認定対策について 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		11 名

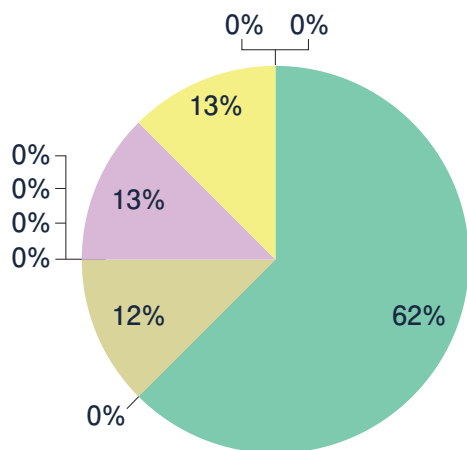
銚子市漁業協同組合 外川支所

銚子市漁業協同組合外川支所 講習会

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

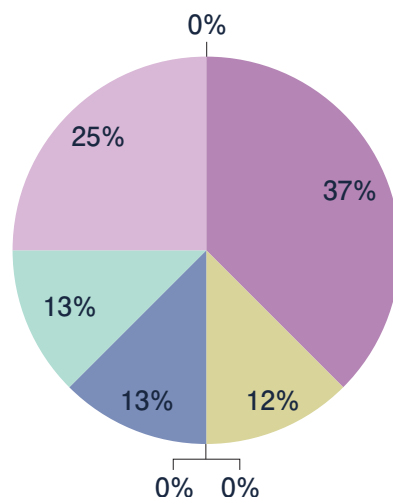
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

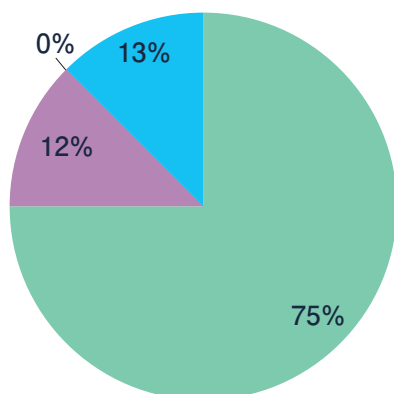
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

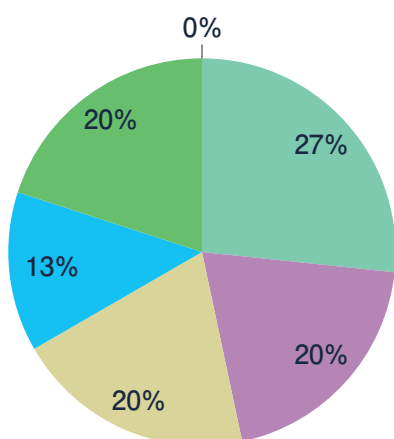


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 船内の洗浄、衛生管理、

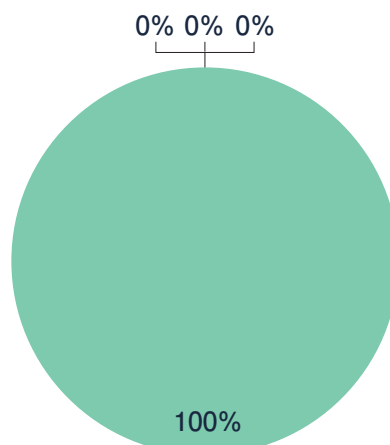
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
 - 2) 海外のHACCP関連情報
 - 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
 - 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
 - 5) 市場のHACCP関連事例
 - 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 今後、海外輸出にあたって鮮度の指標としてK値は重要な評価手法となるのでしょうか。

No. 5 熊野漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	三重県熊野市産地協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	後 援	熊野市
2. 実 施 日	2023 年 7 月 26 日 (水)	
3. 場 所	会場名	熊野市民会館
	所在地	三重県熊野市木本町 624
4. 講 習	講 師	山内 和夫 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場・ 漁港認定基準の解説と確認 2. 熊野漁業協同組合の品質・衛生管理対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	14 名	



熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設

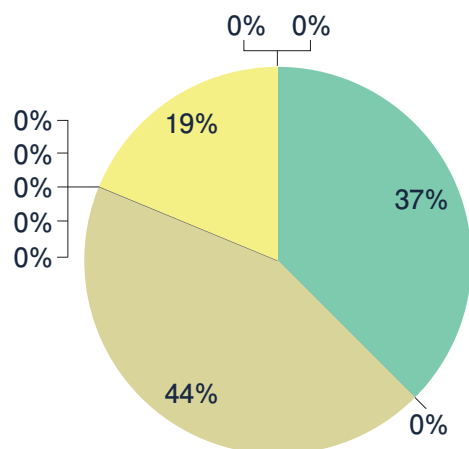


衛生管理遵守事項の掲示の取組み

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

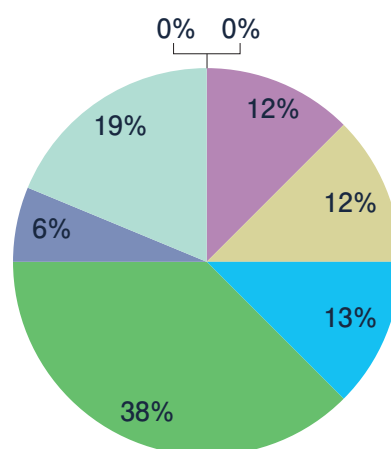
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

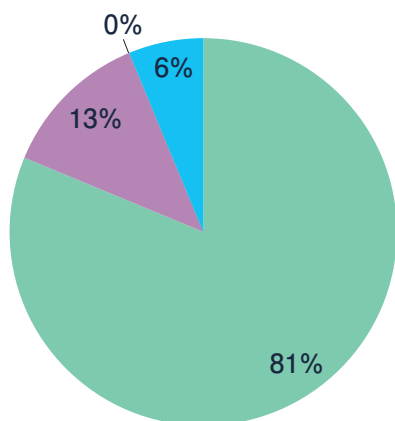
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

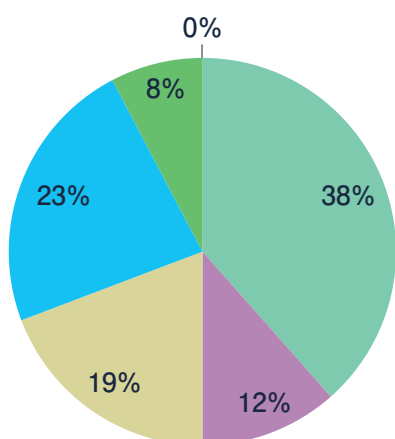


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 施設の清掃等のメンテナンス
- 水と氷
- 新市場の開設後、数年が経ちああすればよかったやこうしとけばよかったという所が出てきているのでその改善に取り組みたい
- 水質、氷
- 開設以来、年数もかなり経過しています。その中で防鳥ネット、小動物の入らないようにしていきたい。
- 魚の管理
- 入口が広いので、職員の目の届かないところから入出する者がいて、何とかしたいが、一人ひとりの意識の向上をしたい。
- 特になし。
- 全国的にも少ない優良衛生品質管理市場の認定を受けた遊木市場なので、先生が言われた認定が販売の武器になるよう、行政として効果的なPRを行ってきたい。

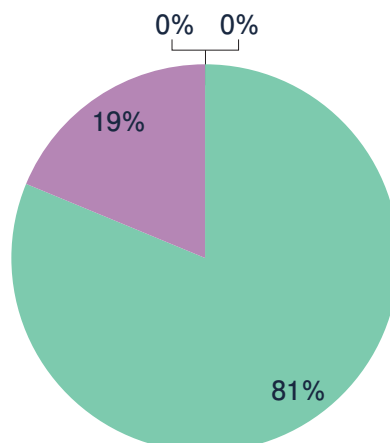
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策(施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 講習会の開催によって改めて衛生管理について考える機会になるのでとても貴重だと思っておりますありがとうございました
- 指摘事項の所は、直していかなければいけない。古い物は取り替えていかないと、と思う。

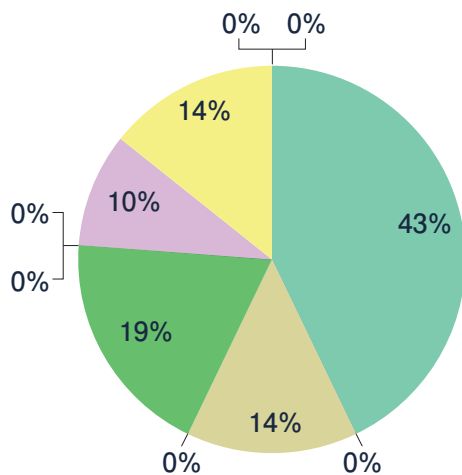
No. 6 網走漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	網走漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)	 網走漁業協同組合 荷捌施設
2. 実 施 日		2023 年 8 月 3 日 (木)	
3. 場 所	会場名	網走漁業協同組合	
	所在地	北海道網走市港町 4 番地 63	
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕	
	内 容	1. 水産物の一般衛生管理と HACCP 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定の制度と基準 3. 全国の優良衛生品質管理市場・漁港の取組み事例紹介 4. 網走漁協の品質・衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート	 網走漁業協同組合 講習会
5. 参加者数		25 名	

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

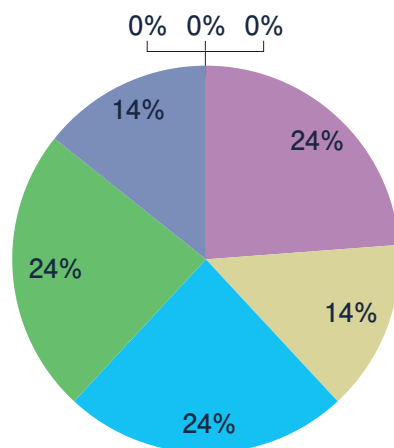
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

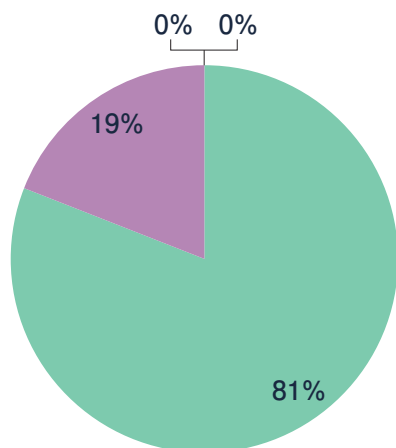
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

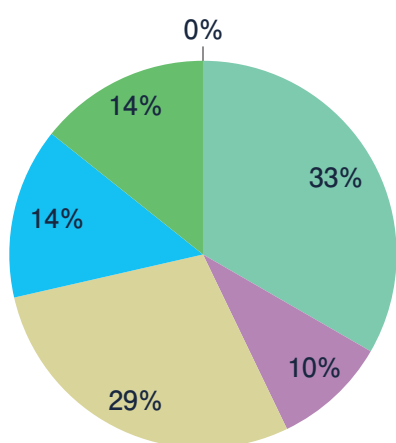


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 消毒
 - 出来ることから始めてみます。
 - 鳥害対策、食中毒などの対策
 - 頻繁に市場に行くことはないが、行った際は手指の消毒をしっかりとしたい
 - 長靴の衛生管理、手洗、市場への車輛の乗り入れ方法等、
 - 講習会を通じて指摘のあった事項を確認し、市場関係者とともに改善できる箇所を随時改善していきたいと思います
 - 市場内へ入る際の長靴の消毒 木箱の撤廃など
 - 場内の衛生マニュアルの作成 関係者の意識向上
 - 先日は講習有難うございます。
- 漁船が入港する関係で、最初の講習の途中で退席することになったので、まだ質問があるまでに至らなかったもので、また機会がある時に是非よろしくお願い致します。

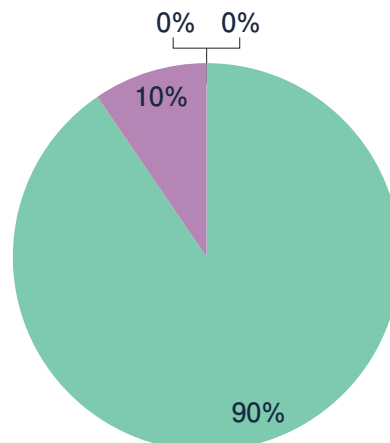
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 漁港認定制度について、古い施設や設備であってもソフト要件に力を入れて工夫を凝らすことで衛生管理を行っている例を拝見してとても参考になりました。
- 非常にわかりやすい講習会でとても勉強になりました。
- 他の市場の対応含め、とても参考になりました。
- 今後も情報を共有できる関係性を作りたい。
- また機会があれば参加させて頂きたいです。

No. 7 シーフードショー東京

1. 実施体制		一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	東京都水産物卸売業者協会
2. 実 施 日		2023 年 8 月 23 日 (水)
3. 場 所	会場名	第 25 回ジャパン・インターナショナル・シーフードショー
	所在地	東京ビッグサイト東館 B 会場 東京都江東区有明 3-11-1
4. 講 習	講 師	浦和 栄助 氏 東京都水産物卸売業者協会 専務理事
		岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 豊洲市場の HACCP に関する取組みと水産物流通 ～豊洲移転から 5 年が経過した現在とこれから～ 2. 食品衛生法の改正による HACCP の考え方を取り 入れた衛生管理の手引書のポイント 3. 全国の品質・衛生管理に取り組む産地市場（優良 品質衛生管理市場・漁港）の紹介 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		36 名

シーフードショー東京セミナー開催



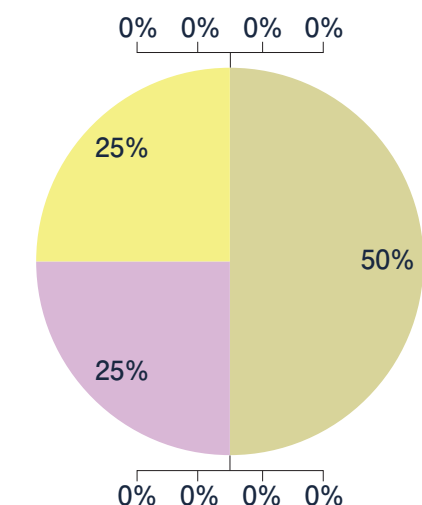
シーフードショー東京会場



講習会アンケート結果

業種についてお答えください

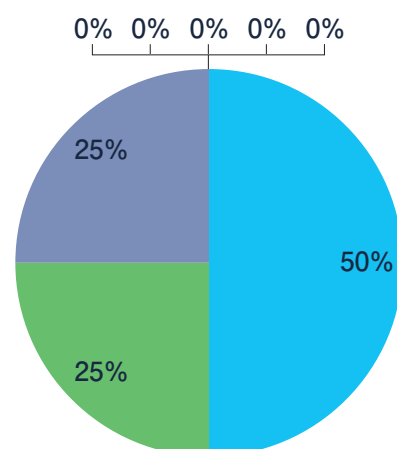
- | | |
|----------|---------|
| 1) 漁業 | 6) 小売業 |
| 2) 養殖業 | 7) 運送業 |
| 3) 荷受業 | 8) 関係団体 |
| (漁協職員含む) | 9) 行政関係 |
| 4) 仲買業 | 10) その他 |
| 5) 加工業 | 11) 無回答 |



10) その他 記載なし

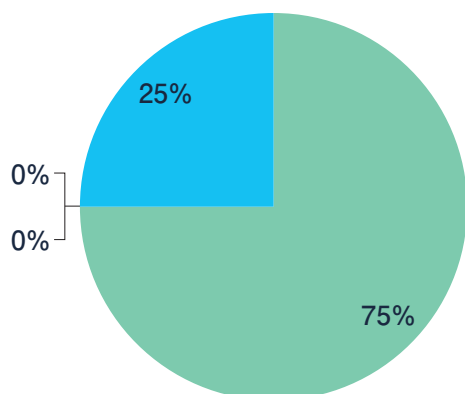
1. あなたの年代をお答えください

- | | |
|--------|----------|
| 1) 10代 | 6) 60代 |
| 2) 20代 | 7) 70代以上 |
| 3) 30代 | 8) 無回答 |
| 4) 40代 | |
| 5) 50代 | |



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

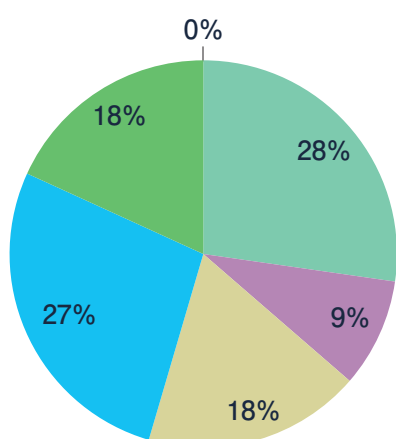


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 意識改革を含めた必要性を感じました
- HACCP の衛生管理計画から実施記録を行いたい
- 産地市場においても、HACCP が浸透しつつあり、積極的に取り組んでいる市場も多数あることを知り、勉強になりました。
- まずは衛生管理計画書の作成から取り組みたいです。

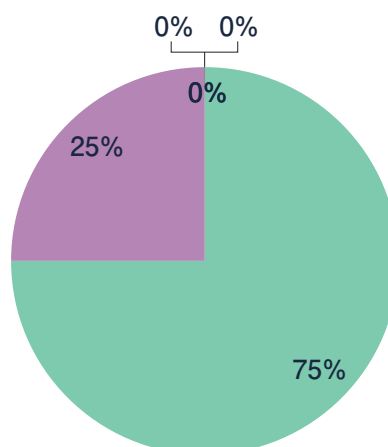
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- とても良かったです。ありがとうございました。
- 事例が有り、分かりやすかった
- 豊洲市場において長年にわたり最前線でご活躍されている浦和専務の、ご苦労されているお話など拝聴できて、大変勉強になりました。また、水産物における近年のトレンドについて、様々な視点からの考察をご教示いただき、大変参考になりました。ありがとうございました。
- 項目や内容だけを考えれば当たり前の事ばかりだが皆が共有して意識することはなかなか難しいと思いました。

No. 8 宮古島漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	宮古島漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実施日		2023 年 9 月 13 日 (水)
3. 場 所	会場名	宮古島漁業協同組合 会議室
	所在地	沖縄県宮古島市平良荷川取 593 番地 5
4. 講 習	講 師	林 浩志 氏 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 部長〔技術士：水産〕 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 漁港・荷さばき施設の品質・衛生管理 2. 漁港施設の計画と衛生管理型市場に必要な機能と 考え方 3. 食品衛生法改正による HACCP の制度化 4. 全国の品質・衛生管理に取り組む産地市場の事例 5. 宮古島漁業協同組合の荷捌き施設に関わる課題と 対策の検討 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		25 名



宮古島漁業協同組合

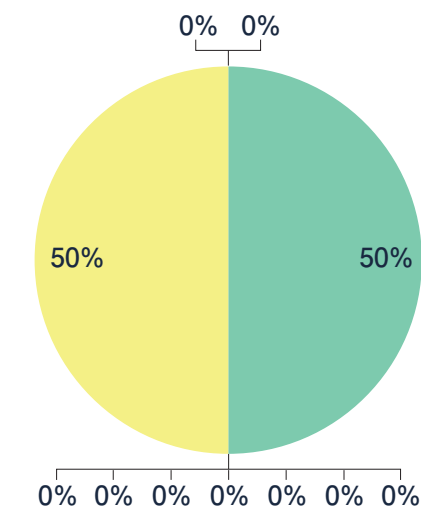


宮古島漁業協同組合 講習会

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

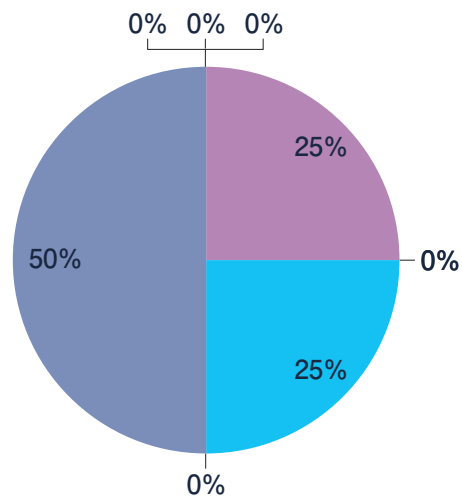
- | | |
|----------|---------|
| 1) 漁業 | 6) 小売業 |
| 2) 養殖業 | 7) 運送業 |
| 3) 荷受業 | 8) 関係団体 |
| (漁協職員含む) | 9) 行政関係 |
| 4) 仲買業 | 10) その他 |
| 5) 加工業 | 11) 無回答 |



10) その他 記載なし

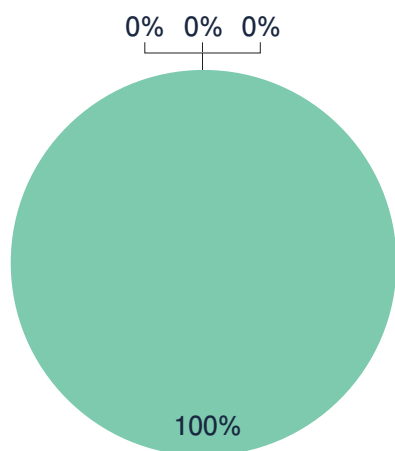
1. あなたの年代をお答えください

- | | |
|--------|----------|
| 1) 10代 | 6) 60代 |
| 2) 20代 | 7) 70代以上 |
| 3) 30代 | 8) 無回答 |
| 4) 40代 | |
| 5) 50代 | |



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい 2) どちらともいえない 3) 取り組みたくない 4) 無回答

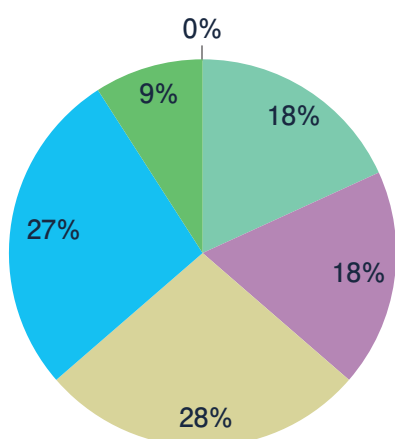


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 漁協の建築に伴う衛生面を考慮した施工
- 荷捌き場の衛生管理や鮮魚の温度管理等
- 食の安全安全、品質管理、衛生管理などできれば消費者にとっても安心して食出来ると思っていますよ。品質管理ができれば生産性が上がる。搬入、手順など効率よく出来るではないでしょうか。
- 私に帰属する事項は全て。

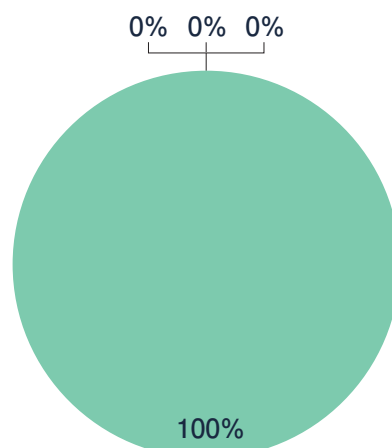
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報 2) 海外のHACCP関連情報 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど) 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など) 5) 市場のHACCP関連事例 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 荷捌き場の衛生管理や鮮魚の温度管理について直ぐにでも対応できる事、検討した後管理等徹底しなければならぬ事等のアドバイスが聞けて勉強になりました
- HACCP の取り組みは、大変重要だと思います。消費者が安心して食する事が出来る。いずれ法制化されると思います。
- ハード的にはなんとかなるにしても、ソフト的にはかなりハードルが高いと思いますが？手順管理などプロセスは？具体的に品質、衛生管理など仕方があれば、管理の徹底が最も大事だと思います。
- 鮮度管理について 荷捌場陳列までは鮮度管理は保たれていると思っています。陳列からセリ終了までが問題。漁協の設備対応次第で改善可能。
衛生面について くわえタバコで作業している人を見かけ衛生悪く不快感がある、個人のモラルの問題ではあるがこれも漁協の指導次第。

No. 9 とやま市漁業協同組合

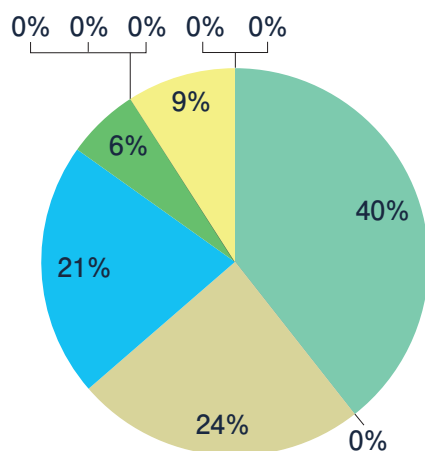
1. 実施体制	共 催	とやま市漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所
2. 実 施 日	2023 年 9 月 19 日 (火)	
3. 場 所	会場名	とやま市漁業協同組合岩瀬地方卸売市場 集会室
	所在地	富山県富山市岩瀬天神町 265
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 大村 浩之 氏 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 第1 調査研究部 次長〔一級建築士〕
	内 容	1. 魚介類競り売り営業の HACCP の考え方を取り入れた衛生管理のための手引き書の解説 2. 優良衛生品質市場・漁港認定制度と取組み産地の事例 3. 漁港施設の衛生管理に必要な機能と考え方 4. とやま市漁業協同組合（岩瀬地方卸売市場）における衛生管理 ～将来に向けた取り組み～ 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	35 名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください

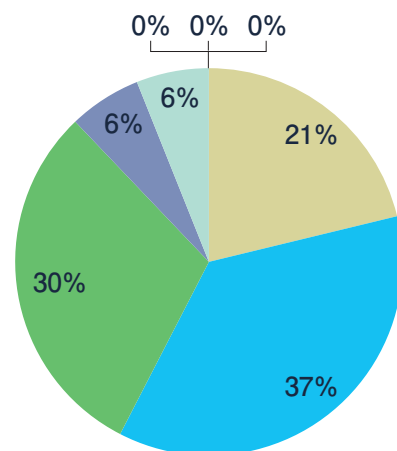
- | | |
|----------|---------|
| 1) 漁業 | 6) 小売業 |
| 2) 養殖業 | 7) 運送業 |
| 3) 荷受業 | 8) 関係団体 |
| (漁協職員含む) | 9) 行政関係 |
| 4) 仲買業 | 10) その他 |
| 5) 加工業 | 11) 無回答 |



10) その他 記載なし

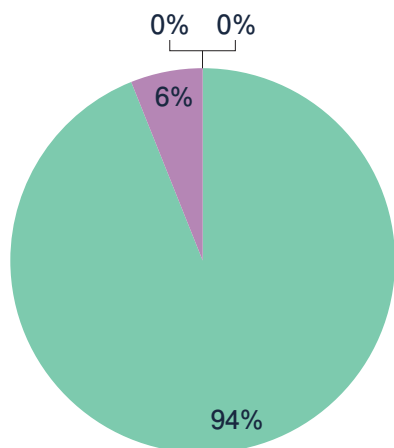
1. あなたの年代をお答えください

- | | |
|--------|----------|
| 1) 10代 | 6) 60代 |
| 2) 20代 | 7) 70代以上 |
| 3) 30代 | 8) 無回答 |
| 4) 40代 | |
| 5) 50代 | |



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

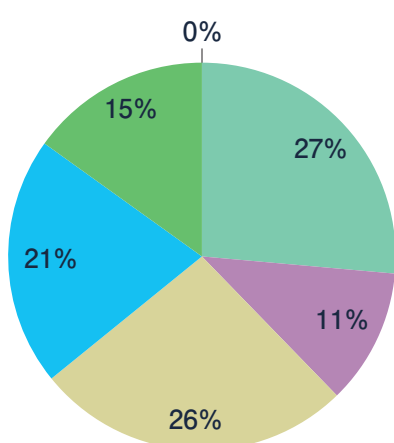


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 加工場の HACCP 認証 ● 生産管理 衛生管理
- サカナの値段に反映して欲しいです
- 衛生管理に対する意識を高め行動するべきことは取り組みたい。しかし、エラーがどこから生まれるのかが実施してからでない不安です。想像以上に海は汚れている意識があるが無菌にはできない。トラブルの責任の線引きが消費者に近ければ近いだけ強くなる印象です。
- 完全な HACCP の実行はなかなか難しいと思いますが、準じたかたちでの実行を目指したい。
- 基本的な手洗い、長靴洗いから徹底していけたらよいと思いました。
- 手洗い、長靴の消毒の徹底 ごみゼロをめざしたい
- 衛生管理をして安全に提供できる生産者を目指す。
- 手洗いなどの簡単な衛生管理 ● 高度衛生管理
- 衛生管理が必要 ● 船上衛生管理、港内での管理
- 人間の殺菌によるブランド化 ● 衛生管理のルール
- 漁獲物の衛生管理により一層気をつける。
- 鮮度管理 ● 床への直置きは out

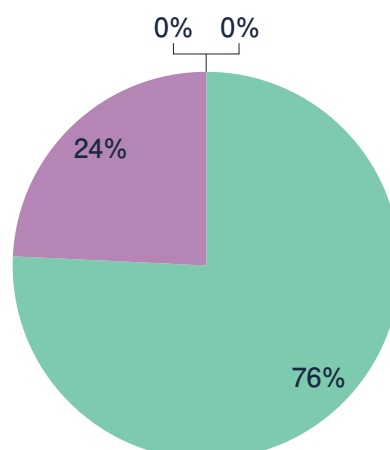
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 搬入口が狭い？少ない？
- 細やかに開催の機会を設けていただき、今後全体の意識を上げられるといいと思いました。
- 色々なところから汚染されることがわかりました。
- 講習の場をなるべく多く設けて、意識を向上していきたい。
- もっと具体的なことを聞きたい。
- 魚が大漁の時の作業など心配。作業の配置や動線も心配。

No.10 勝浦漁業協同組合

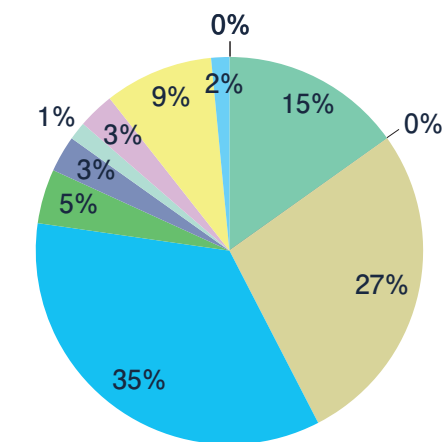
1. 実施体制	共 催	勝浦漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	千葉県
2. 実 施 日	2023 年 9 月 26 日 (火)	
3. 場 所	会場名	勝浦漁業協同組合 会議室
	所在地	千葉県勝浦市浜勝浦 370 番地
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 水産物の一般衛生管理と HACCP 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定の制度と基準 3. 全国の品質・衛生管理に取組む産地市場の事例 (衛生管理協議会や衛生管理マニュアル、衛生管理 記録等の事例含む) 4. 勝浦魚市場に関する課題と対策の検討 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	104 名	



講習会アンケート結果

業種についてお答えください

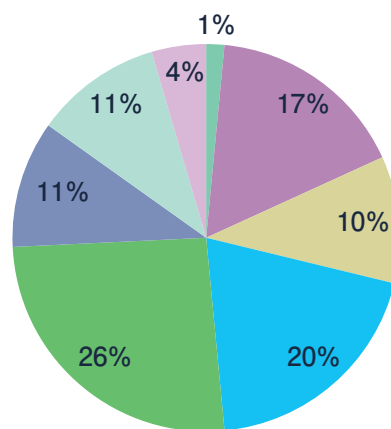
- | | |
|--------|---------------------|
| 1) 漁業 | 6) 小売業 |
| 2) 養殖業 | 7) 運送業 |
| 3) 荷受業 | 8) 関係団体
(漁協職員含む) |
| 4) 仲買業 | 9) 行政関係 |
| 5) 加工業 | 10) その他 |
| | 11) 無回答 |



10) その他 ● 包装資材販売

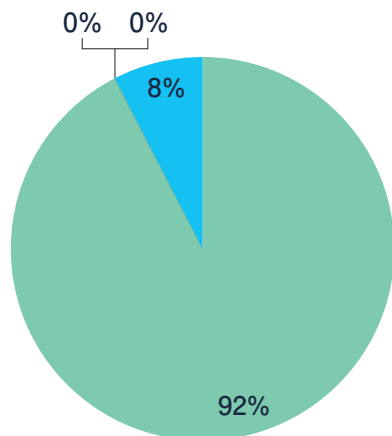
1. あなたの年代をお答えください

- | | |
|--------|----------|
| 1) 10代 | 6) 60代 |
| 2) 20代 | 7) 70代以上 |
| 3) 30代 | 8) 無回答 |
| 4) 40代 | |
| 5) 50代 | |



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

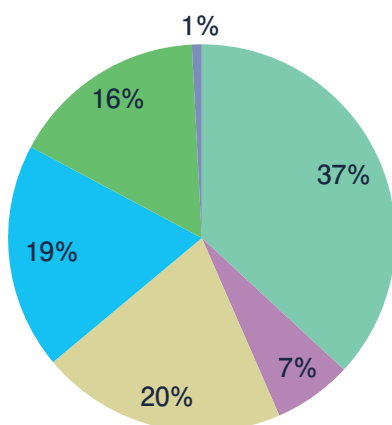


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 衛生管理のより漁協、利用者さんが活用しやすい改善案をあげられるようにしていきたい。
- 清掃
- 衛生管理方法
- 身の回りの衛生管理の徹底
- 衛生面に気をつけます
- 全て
- 意識を高めて行く事。
- 長靴の消毒 手洗い
- 清潔感のある市場として全員で取り組みたいです。
- 道具の洗浄
- 今まであんまり関心がありませんでしたが魚箱、ダンベは勝浦は特に多いので各自、使用したら清掃して返却しようと思います。
- 地方市場での外部に通用する衛生管理
- とにかく衛生第一!! 皆で意識を持って、新しい市場を活用して行きたい。
- 手・足(長靴)をよく洗うこと、身近なところから取り組んでいきたい。

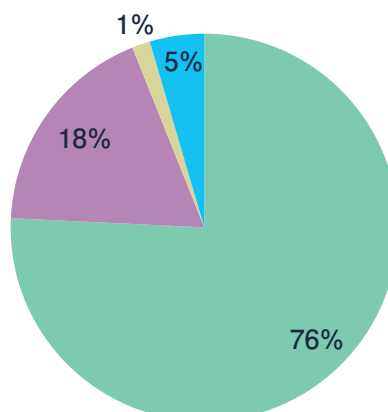
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策(施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

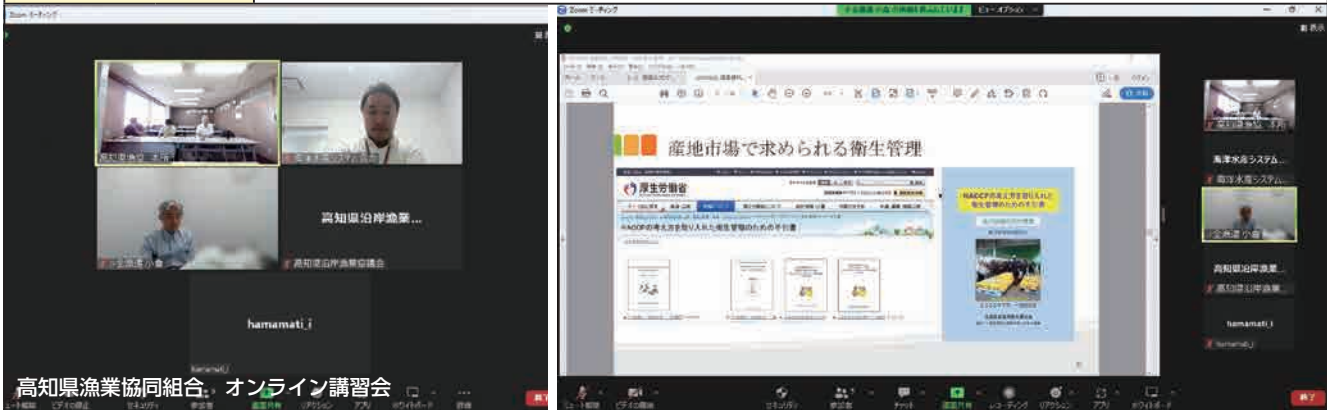
- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



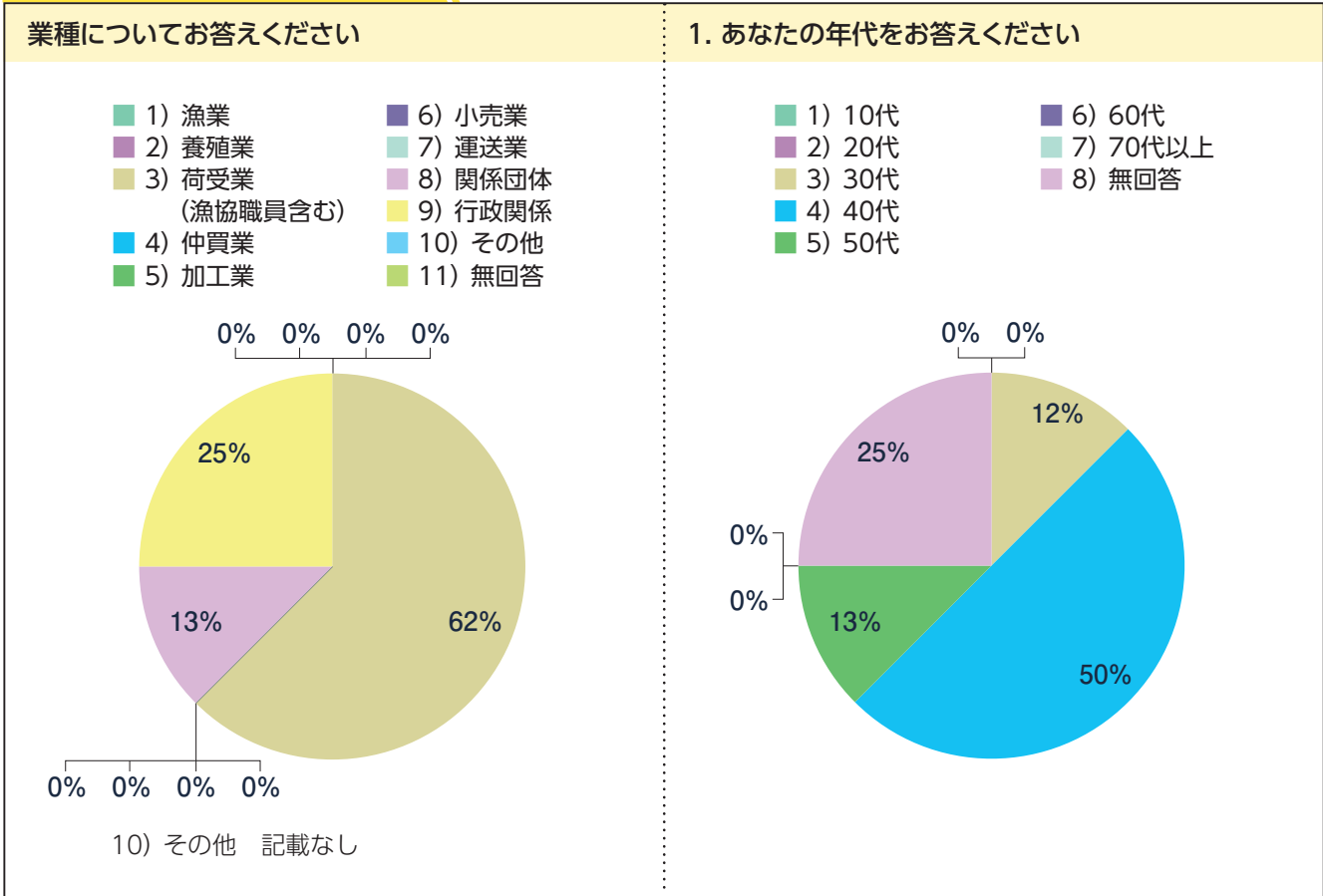
6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 分かりやすかった
- 生鮮のカツオ、マグロに関しては国内指折りの産地だけに、この衛生管理は今後非常に大事だと思う。その為には我々従事者がもっと危機感を持って取り組まなくてはならないと思いました。この場を設けてくださり大変感謝しております。
- 忙しいところありがとうございました。今後も宜しくお願いします。

No.11 高知県漁業協同組合 (Web)		
1.実施体制	共 催	高知県漁業協同組合・すくも湾漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2.実 施 日	2023 年 9 月 26 日 (火)	
3.場 所	会場名	高知県漁業協同組合本所 / 高知県漁業協同組合室戸統括支所 / 高知県漁業協同組合室戸岬支所 / 高知県漁業協同組合佐賀統括支所 / すくも湾漁業協同組合 / 一般社団法人海洋水産システム協会
	所在地	
4.講 習	講 師	小倉 竜 氏 全国漁業協同組合連合会 リスク統括部 食品品質管理室 室長
	内 容	1. 産地関係者向け衛生管理について 2. 食品衛生行政の動向と水産業における注意点について 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5.参加者数	8 名	

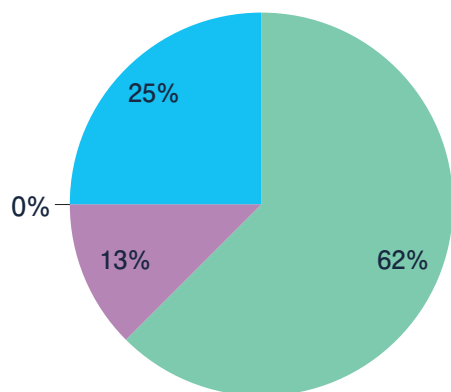


講習会アンケート結果



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

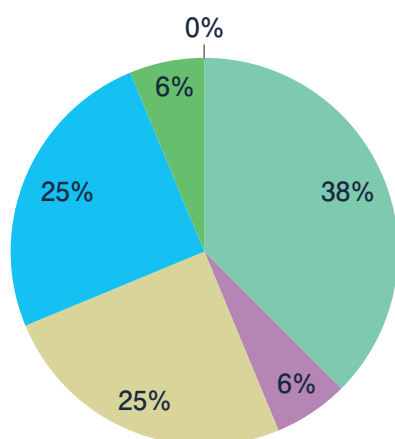


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 今回、講義の中でご紹介いただいた食中毒の案件の今後の報道を注視していきたいと思う。
- 消費者に安心してもらえるように、安全を担保するという意識を漁協等の関係者に醸成していきたい。

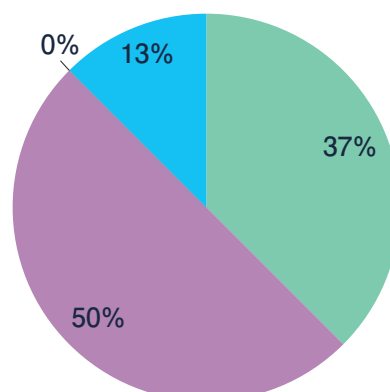
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 改正食品衛生法の施設基準に則って整備された市場の実例や今後整備する場合の注意点をご教授いただければ有り難いです。

No.12 高知県漁業協同組合 清水統括支所

1.実施体制	共 催	高知県漁業協同組合 清水統括支所 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2.実 施 日		2023 年 10 月 24 日 (火)
3.場 所	会場名	高知県漁業協同組合清水統括支所 集会室
	所在地	高知県土佐清水市戎町 3-1
4.講 習	講 師	富山 実 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 (博士：農学)
	内 容	山内 和夫 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 1. 水産物の輸出入と市場の HACCP 対応の動向 2. 他産地における水産物の取扱い事例 3. 優良衛生品質市場・漁港認定基準に基づく対応 4. 清水魚市場の衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5.参加者数		8 名



高知県漁業協同組合 清水統括支所 荷捌き施設

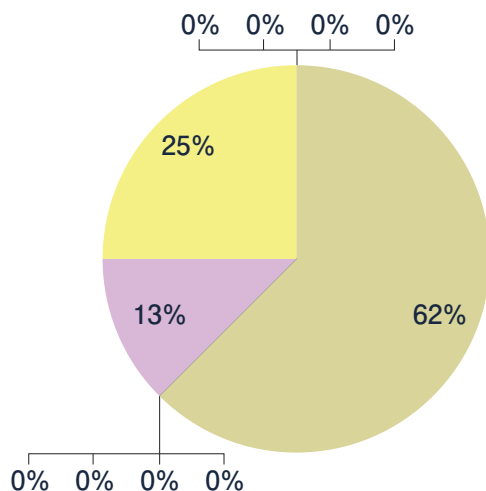


高知県漁業協同組合 清水統括支所 講習会

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

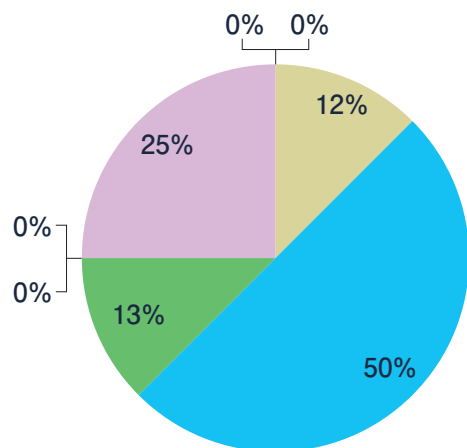
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

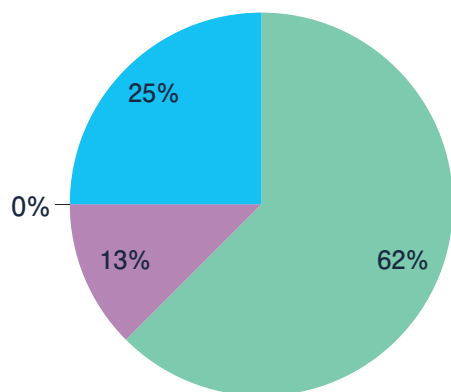
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

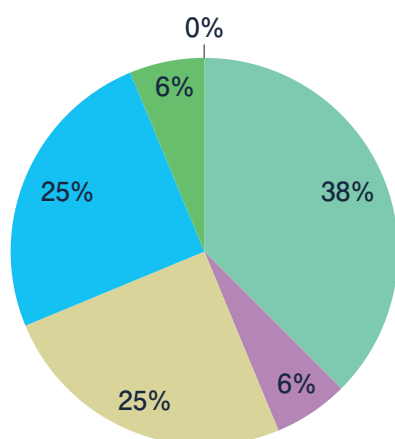


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 今回、講義の中でご紹介いただいた食中毒の案件の今後の報道を注視していきたいと思う。
- 消費者に安心してもらえるように、安全を担保するという意識を漁協等の関係者に醸成していきたい。

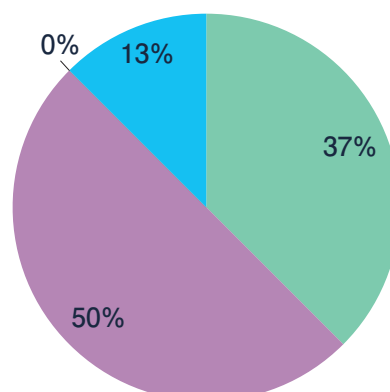
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 改正食品衛生法の施設基準に則って整備された市場の実例や今後整備する場合の注意点をご教授いただければ有り難いです。

No.13 松浦魚市場協会

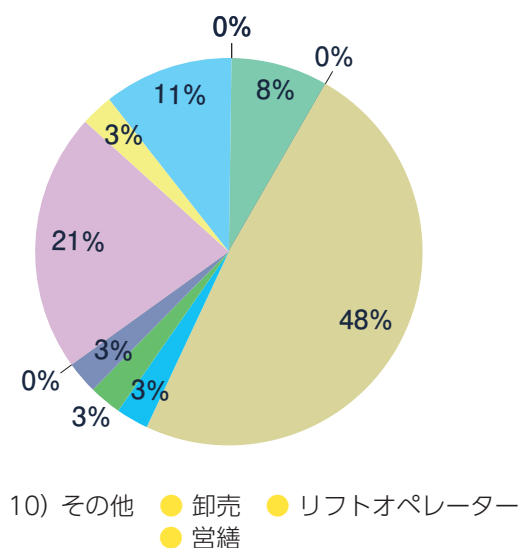
1. 実施体制	共 催	一般社団法人松浦魚市場協会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	松浦市、西日本魚市株式会社、 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所
2. 実 施 日		2023 年 10 月 28 日 (土)
3. 場 所	会場名	おさかなドーム 会議室
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地
4. 講 習	講 師	西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
		岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 水産物の輸出入と衛生管理に関わる産地の話題 2. 全国の衛生管理に取組む産地市場の事例紹介 3. 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け輸出水産食品取扱施設の認定継続に向けた松浦魚市場の取り組みについて 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		52 名



講習会アンケート結果

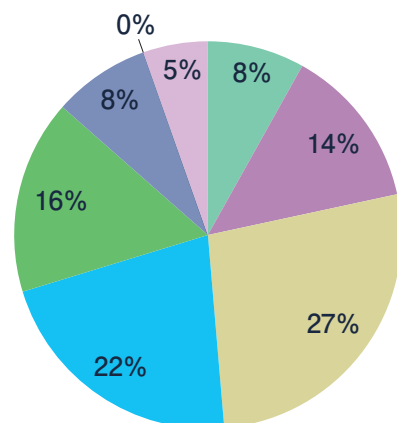
業種についてお答えください

- 1) 漁業
2) 養殖業
3) 荷受業
(漁協職員含む)
4) 仲買業
5) 加工業
6) 小売業
7) 運送業
8) 関係団体
9) 行政関係
10) その他
11) 無回答



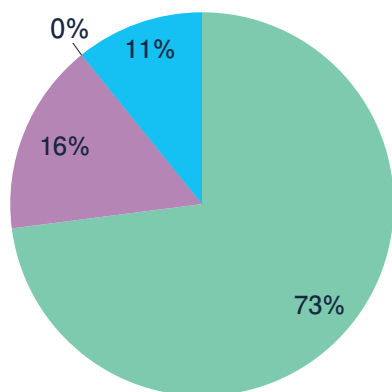
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
2) 20代
3) 30代
4) 40代
5) 50代
6) 60代
7) 70代以上
8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

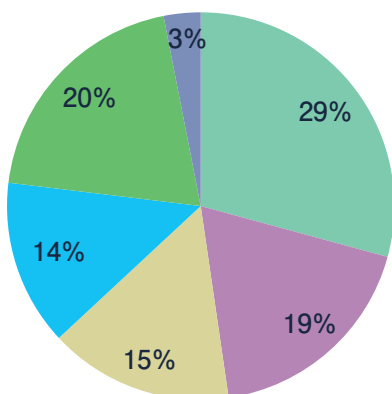


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 清掃関係
- タバコなどのゴミなどを拾って行きたいなと思っています
- 品証室の立場から工場の HACCP 運用をチェックしバックアップしていきたい。
- 可能であれば新荷捌き所で仕事に従事する人、全てに HACCP の講習会を受講させたい、
- 荷揚げ場の衛生管理
- 害虫、害獣対策

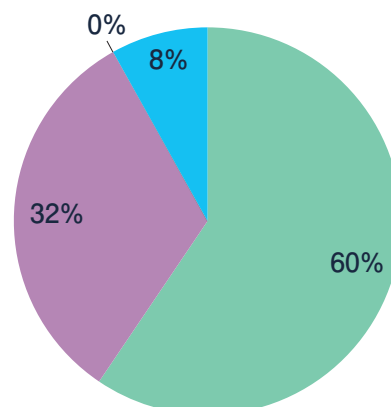
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 防鳥対策



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- R4 年度白書の説明、全国の産地市場の状況、タイムリーな食中毒事例の解説、11 月の EU 監視で指摘を受けそうなポイントなど 興味深く聴かせていただきました。ありがとうございました。
- 海外の日本食レストランの数の調査は、令和 5 年 10 月に更新されています。また、増えているようです。
- EU-HACCP 認定から月日が経ち感覚的に緊張感が薄れてきているので再度衛生管理に対する意識を末端まで再認識させたい。
- 少し分かりにくかった

No.14 枕崎市漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	枕崎市漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実 施 日		2023 年 11 月 2 日 (木)
3. 場 所	会場名	枕崎市水産センター 2 階会議室
	所在地	鹿児島県枕崎市松之尾町 64
4. 講 習	講 師	西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員
	内 容	1. 産地市場の一般衛生管理と HACCP 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定について ～枕崎漁港高度衛生管理型荷さばき所の対策～ 3. 冷凍漁船の HACCP の取組みについて (EU-HACCP 認定漁船の事例) 4. 産地市場と冷凍漁船の HACCP に関する取組み (冷凍カツオの事例) 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		21 名

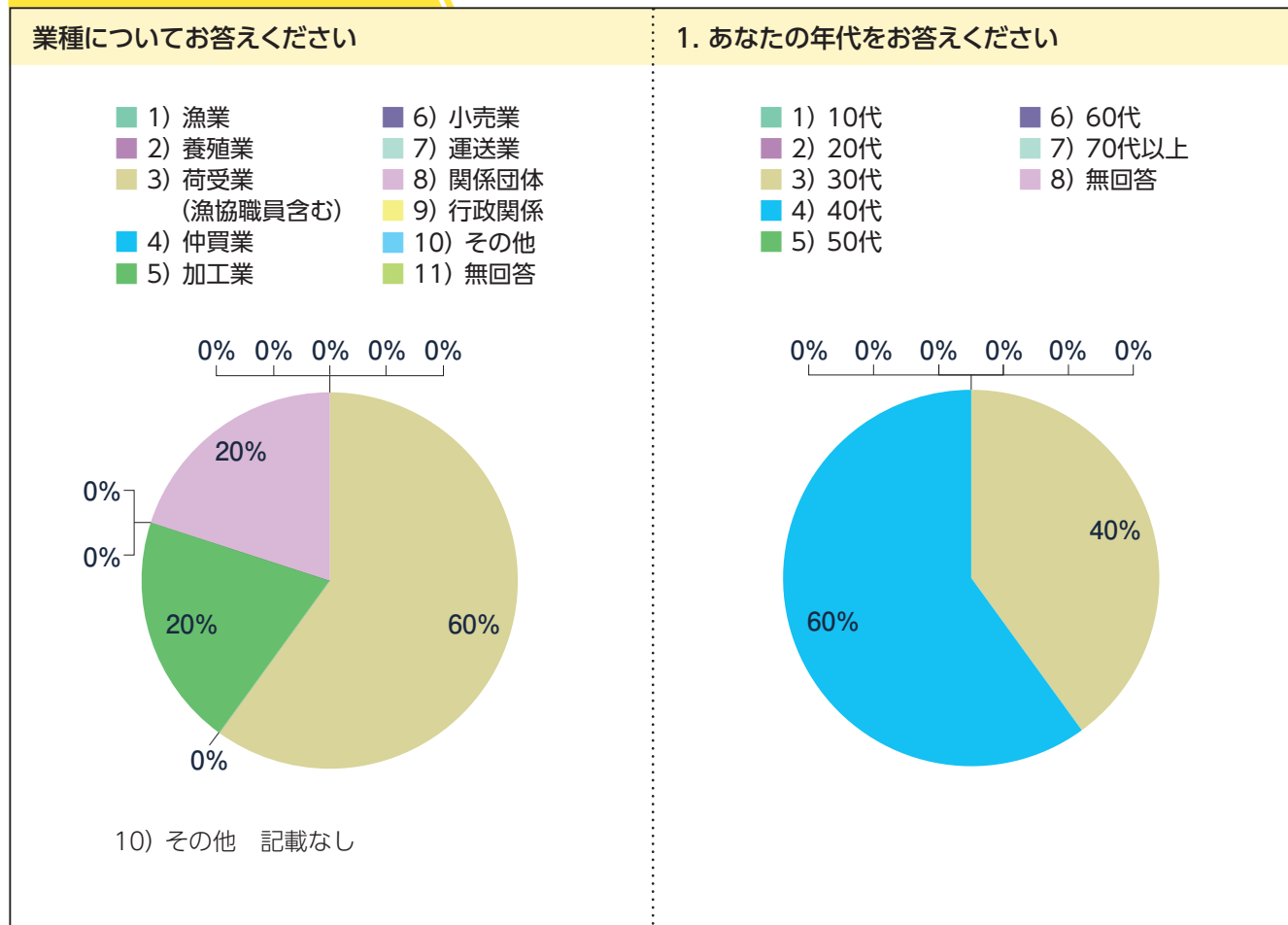


枕崎漁港高度衛生管理型荷捌き施設



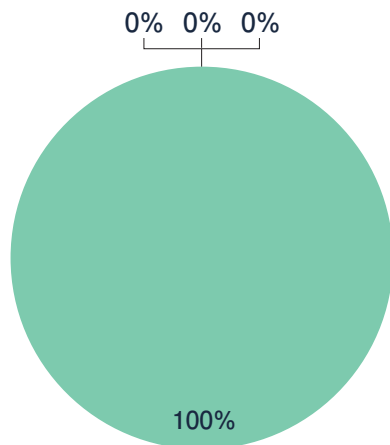
枕崎市漁業協同組合 講習会

講習会アンケート結果



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

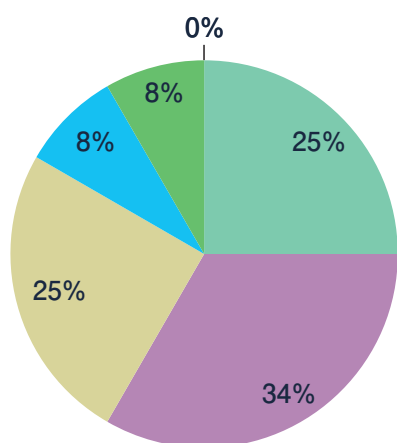


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 漁船の衛生管理から荷役作業
- HACCP において可能な限りのソフト面の補助

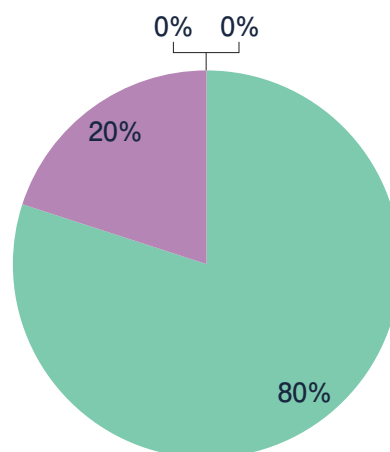
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
 - 2) 海外のHACCP関連情報
 - 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
 - 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
 - 5) 市場のHACCP関連事例
 - 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 時間が短いので難しいと思いますがもう少し資料があれば、デジタル資料でも可能
- 制度について初歩的なところの説明や実例を用いた写真が分かりやすかった。

No.15 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会

1. 実施体制	共 催	三沢市魚市場品質・衛生推進協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	後 援	三沢市
2. 実 施 日	2023 年 11 月 7 日 (火)	
3. 場 所	会場名	三沢市漁民研修センター
	所在地	青森県三沢市三川目 4 丁目 145-552
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表
	内 容	1. 生産漁船における品質・衛生管理の取組み 2. 産地における品質・衛生管理の取組み効果 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 4. 三沢市魚市場の衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	26 名	



三沢市魚市場 荷捌き施設

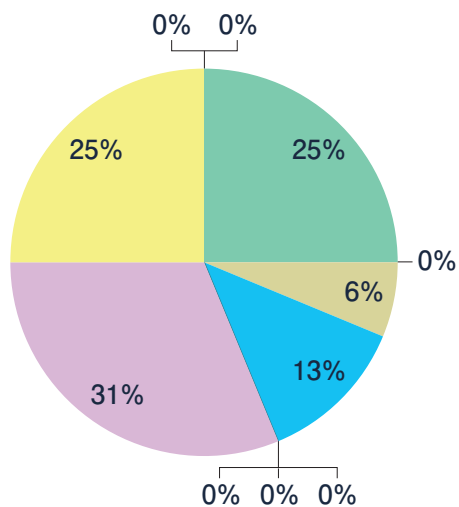


三沢市魚市場品質・衛生推進協議会 講習会

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

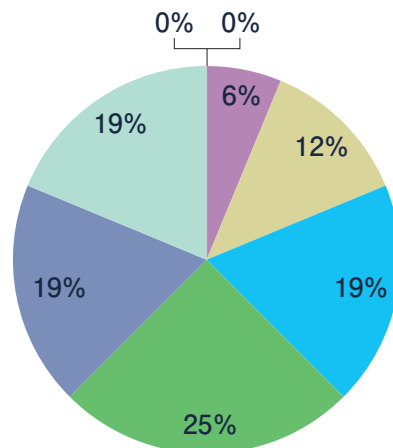
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

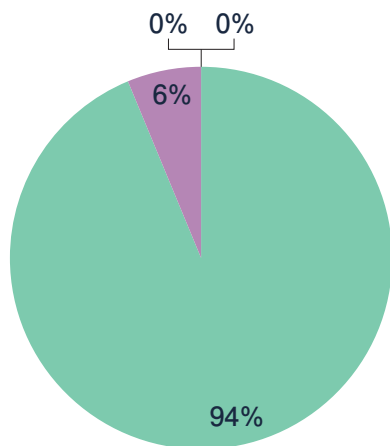
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

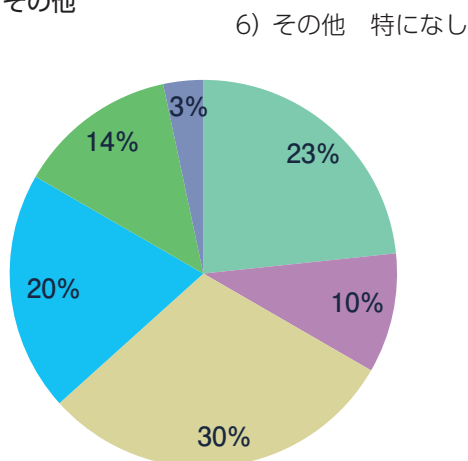


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 普段行っている内容で問題ないと思います。
- 指摘された事項の改善
- 5℃以下のコールドチェーン
- 市場に荷揚げする前の船の段階から氷をしっかり使用することで品質管理が全然違うことをデータで示されたことから、製氷による温度管理の徹底を漁業者に浸透させていきたい。
- 1 生産者として船上での鮮度と衛生管理にさらに注意を払うこと。
- 2 当市場や直売所で食中毒の発生元にならないよう注意を払っていくこと。
- ・活魚主体に鮮度保持のため冷却海水と殺菌水を使用して出荷する。
- ・デッキの上は週一回消毒をする。

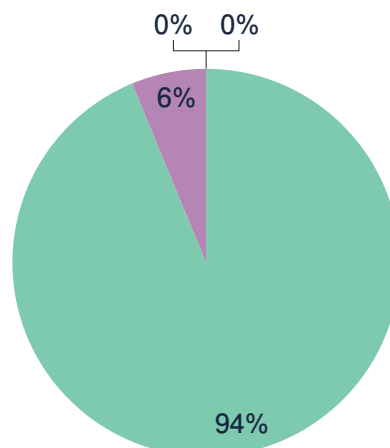
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策(施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 正直、普段の業務以上に気をつけていますが、人数減少も伴い、負担が多くなりました。
- 漁業者には難しい内容と思われる。ウイルスは油の膜でできているから石鹸などで手洗いが必要とか、「なぜ必要なのか」とかを具体的に加えることで理解度が上がると思う。なぜ HACCP で行うのかとか。
- 全国的にももう少し認定箇所が増え、なおかつ、その漁港が漁獲量、漁獲高が非常に多いところであれば、優良品質管理市場のステータスも高まり、認定の効果としても上がるのではないかと思います。
- 優良衛生品質管理市場の効果がもう少し上がるためには、その認定数がもう少し増えることが必要。
特に、三沢漁港周辺であれば、八戸港や函館港などの著名な漁港がこの認定を受ければ、当該認定のステータスも高まり、効果がより出てくるものと思われる。
- 食中毒の第一原因は人にあるということが印象深かった。

No.16 歯舞漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	歯舞漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実 施 日		2023 年 11 月 9 日 (木)
3. 場 所	会場名	歯舞漁業協同組合 会議室
	所在地	北海道根室市歯舞 4 丁目 132 番地 2
4. 講 習	講 師	西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	情報 提供	河合 孝治 氏 株式会社クマシロシステム設計 取締役 計画調査部長〔技術士：水産〕
	内 容	1. 産地市場の一般衛生管理と HACCP 2. 食中毒事件の事例等から考える衛生管理対策 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 4. 歯舞漁協新市場の課題と対策 5. 歯舞地区衛生品質管理マニュアルについて 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		13 名



歯舞漁業協同組合 セリの様子

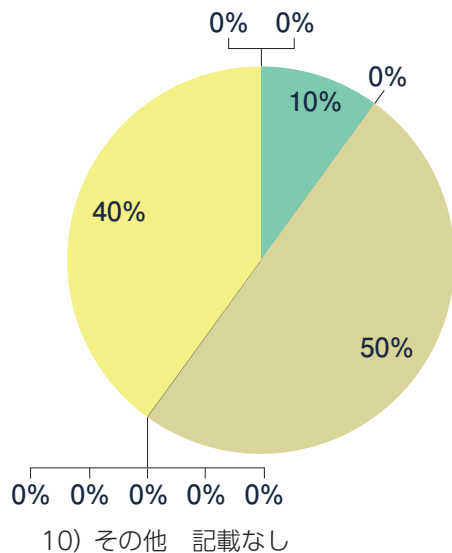


歯舞漁業協同組合 講習会

講習会アンケート結果

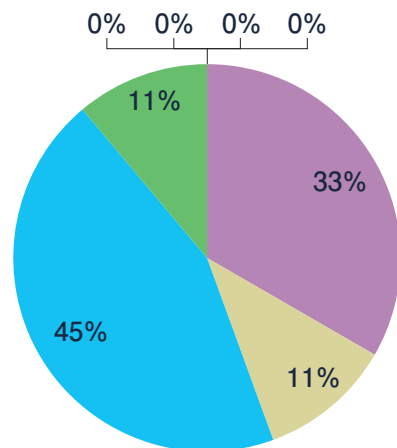
業種についてお答えください

- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



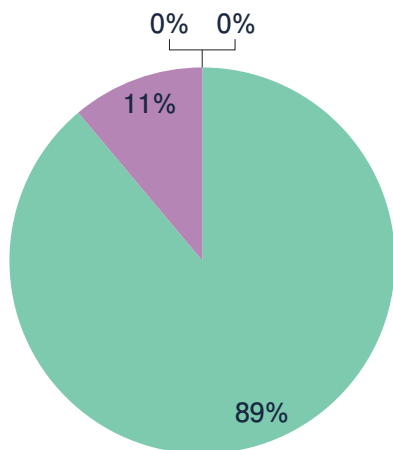
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

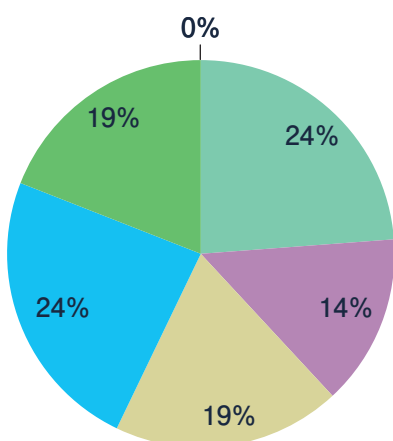


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- ソフト面を重点的に取り組んで参りたいと考えます。
- 温度管理、魚や魚箱の直置き禁止の徹底
- 日々の整理、整頓、清掃を徹底していきたい！講習会等含めて、継続することが重要だと考えます！

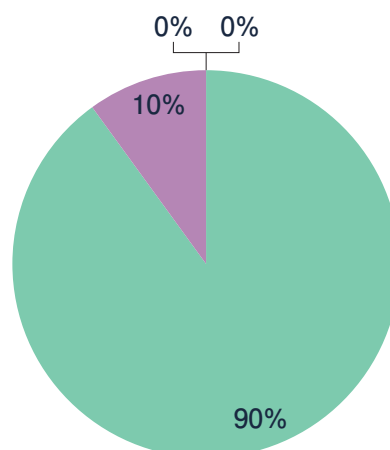
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 第2部において、実際に現状の市場の課題や改善点を発表いただき、分かりやすく勉強になり、タイムリーな様子を紹介する発表に新しさを感じた。習慣付ける大切さを知りました。

No.17 鳥取県宮境港水産物地方卸売市場

1. 実施体制	共 催	鳥取県宮境港水産物地方卸売市場 (境港水産物市場管理株式会社) 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	鳥取県境港水産事務所
2. 実 施 日		2023 年 11 月 28 日 (火)
3. 場 所	会場名	鳥取県宮境港水産物地方卸売市場 境港おさかなパーク大研修室
	所在地	鳥取県境港市昭和町 9 番地 7
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員
	内 容	1. 産地市場の一般衛生管理と HACCP について 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 3. 鳥取県宮境港水産物地方卸売市場の衛生管理 マニュアルの確認 4. 優良衛生品質管理市場・漁港の取組み事例 5. 鳥取県宮境港水産物地方卸売市場に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		26 名



鳥取県宮境港水産物地方卸売市場 荷捌き施設

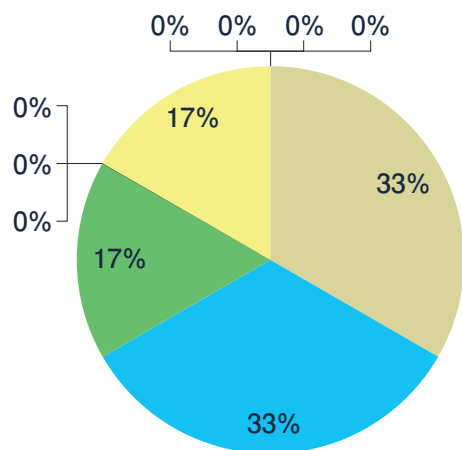


鳥取県宮境港水産物地方卸売市場 講習会

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

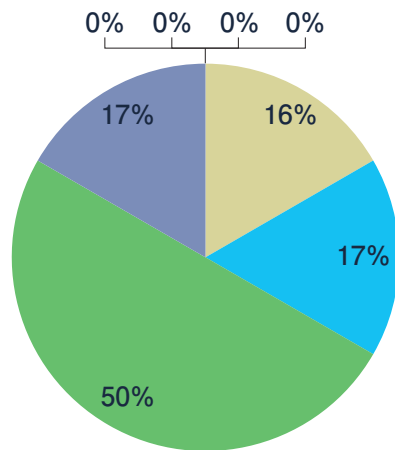
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

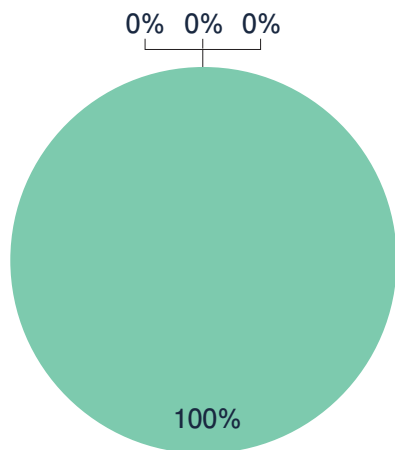
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

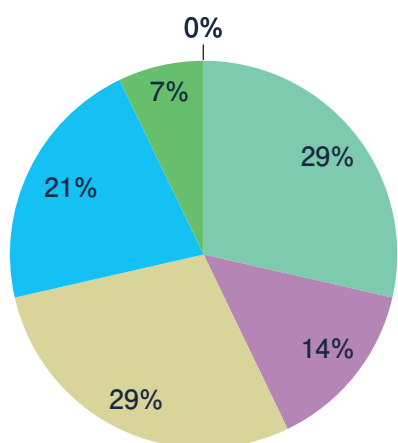


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 綺麗な市場にしていきたい。
- 海岸から市場への入場時の長靴下除菌洗浄。
- 境港漁港で、働く人達が自ら衛生管理をどのようにしたら、意識してもらえるか考えたい。

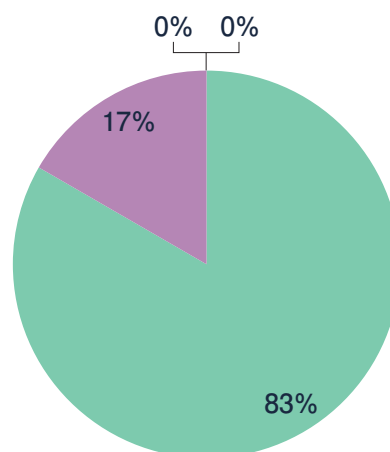
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 市場内を、いかに衛生的に保つことの難しさを痛感しました。

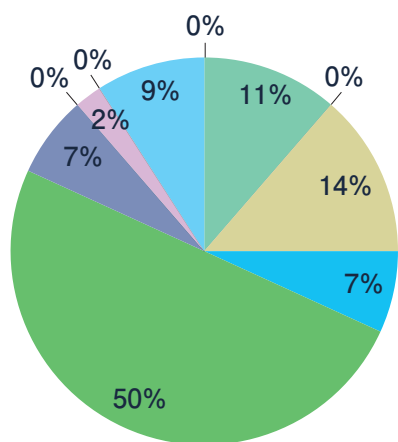
No.18 那覇市沿岸漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	那覇市沿岸漁業協同組合 一般社団法人大日本水産会 (HACCP 認定加速化支援センター代表機関) 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)	
	協 力	沖縄県環境科学センター	
2. 実 施 日		2023 年 11 月 30 日 (木)	
3. 場 所	会場名	アイムユニバースてだこホール 市民交流室	
	所在地	沖縄県浦添市仲間 1 丁目 9 番 3 号	
4. 講 習	講 師	手塚 義博 氏 一般社団法人大日本水産会 技術顧問 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 [技術士：水産／博士：海洋科学]	
	内 容	1. 水産施設の一般的衛生管理 2. 優良衛生品質管理市場・漁港の取組み 3. 産地市場の衛生管理システム 4. 豊洲市場の衛生管理の取組み 質疑応答・意見交換 講習会アンケート	
5. 参加者数		71 名	那覇市沿岸漁業協同組合 講習会

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

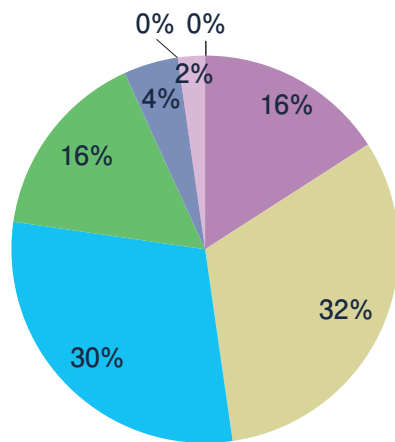
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



- 10) その他
- 卸売業
 - 練り製造業
 - 食品

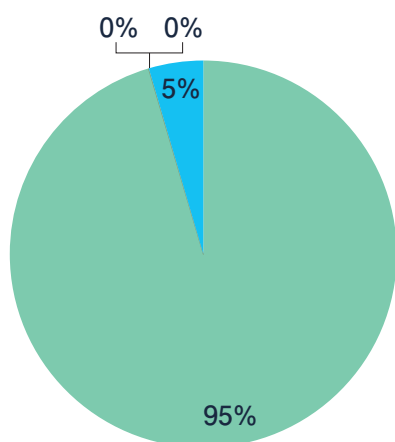
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



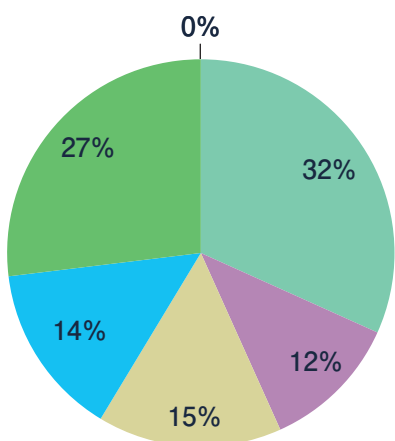
2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答



4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策
(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策
(施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 記載なし

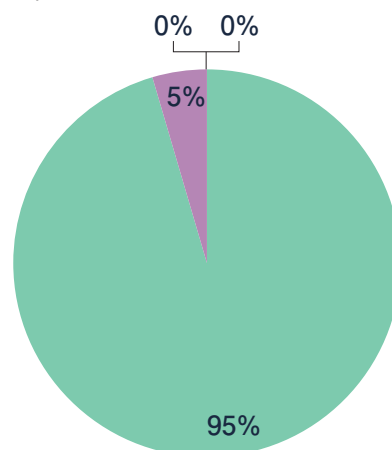


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 漁獲、漁港での管理を明確に出来る様に行きたいと思いました。
- 取り組みたい反面もう少し聞いたり勉強してから考えたい ● 一般的衛生管理の現場定着をすすめたい
- 施設周囲の清掃から
- 現在加工場での仕事をしていますが、魚市場に入る際は、衛生管理のルールを分かってから、入室するようにしようと思いました。 ● 衛生管理
- マニュアル等に基づいて意識を高めてやっていきたいと思いました。
- 生の食品を扱う者として消費者に安全に美味しくいただいてもらう為にも最低限自分のできる衛生管理に取り組んでいきたいと思いました。
- 作業前には必ず温度管理の記入をして記録をのこす。
- 加工場の衛生管理を向上していきたい。
- 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について、認定向け取り組みで行き最終目標としては、海外への輸出を考えてます。
- 鮮魚、モズク、計画を立てて取り組みで行きたい。
- 衛生管理に関してもっと、知識を増やして取り組みでいきたい
- 製造工場なのでうちスリッパから長靴に履き替える時にテープ型シート(靴下毛玉)(足裏のゴミ)取り
- 安心安全対策の徹底 ● 作業前の衛生記録や確認

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 水産の専門的な衛生管理や HACCP について貴重な講演で大変勉強になりました。
- HACCP を取得する際の条件や、金属探知機が必要になってくるのか、色々知りたい
- 沖縄県は講習会がほとんどないので、もっと開催してほしい。 ● 動画などを使いとてもわかりやすかった
- 水産加工施設の衛生管理が進んでいるのに驚きました。機会があれば導入したいと思いました。
- 入社したばかりでわからないことが多かったので大変勉強になりました
- もっと衛生管理に対して知りたいです。 ● この講習でお客様に安心安全な食品を提供する責任を感じました。
- 定期的に講習会を実施してほしい。
- 海洋水産システム協会について 優良衛生品質管理市場認定へ向けて、産地市場の衛生管理システム等を導入を考えています。システムの値段を教えてください。
- HACCP に興味を持ってました。自分が出来ることから始めていきたいと思います。
- 衛生面、菌について、勉強になりました ● 今後も勉強会などがあれば参加したい。
- 食品を扱う者として、定期的に行うべきだと感じました。とても勉強になりました。

No.19 下関水産振興協会

1. 実施体制	共 催	一般社団法人下関水産振興協会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	山口県下関水産振興局
2. 実 施 日	2023 年 12 月 19 日 (火)	
3. 場 所	会場名	下関漁港地方卸売市場 会議室
	所在地	山口県下関市大和町 1-16-1
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 2. 下関漁港地方卸売市場の衛生品質管理要領 (マニュアル) について 3. 下関漁港地方卸売市場の課題と対策 4. 全国の産地市場における HACCP と一般衛生管理 の取組み事例 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	47 名	

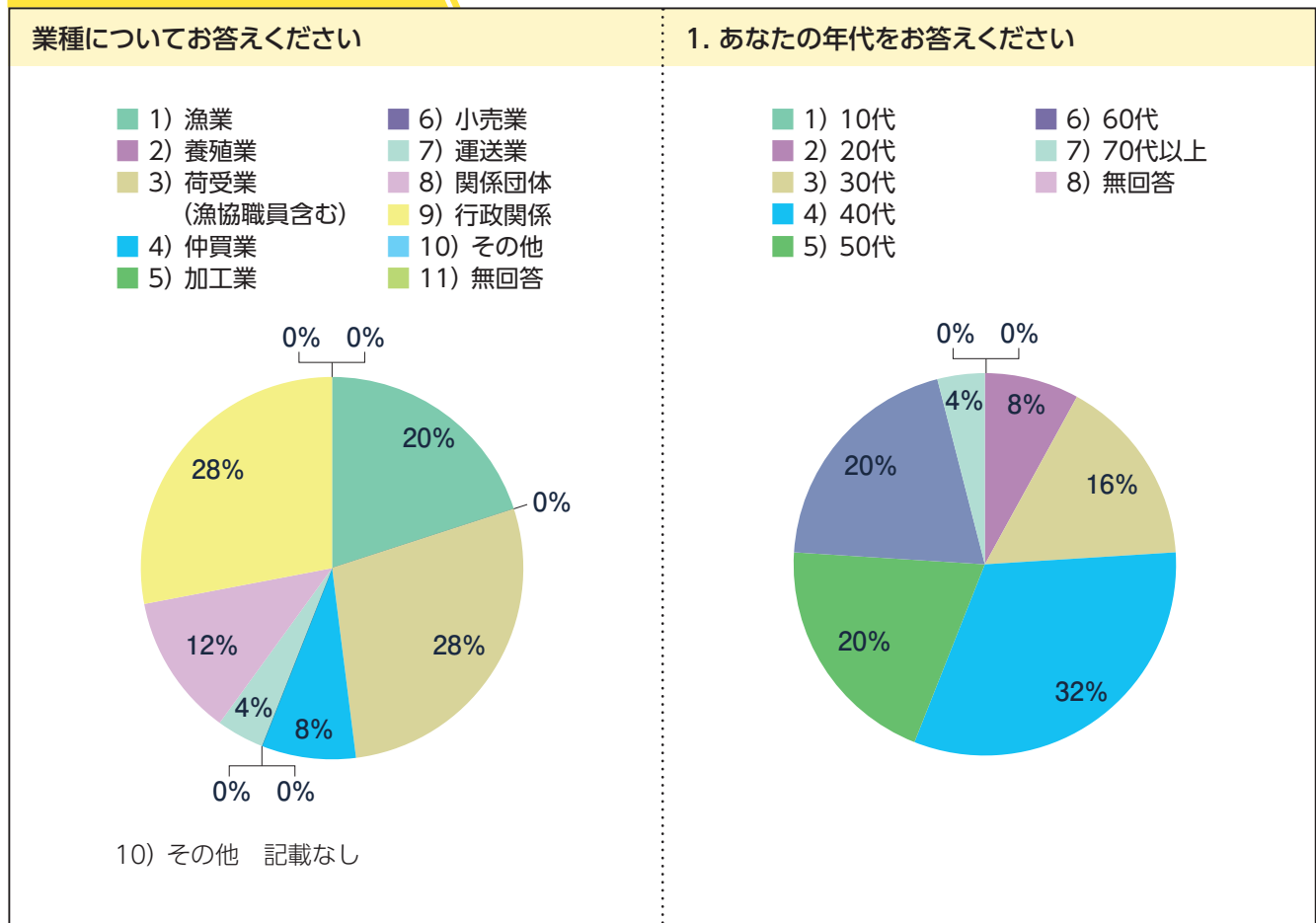


下関漁港地方卸売市場 陸揚げの様子



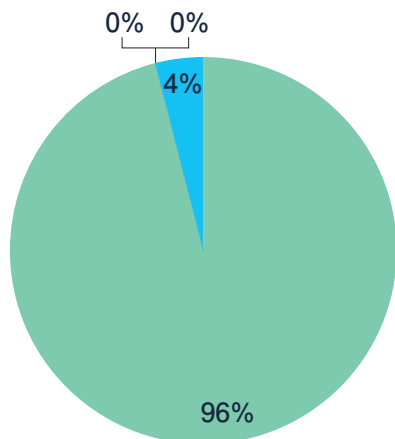
下関漁港地方卸売市場 講習会

講習会アンケート結果



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

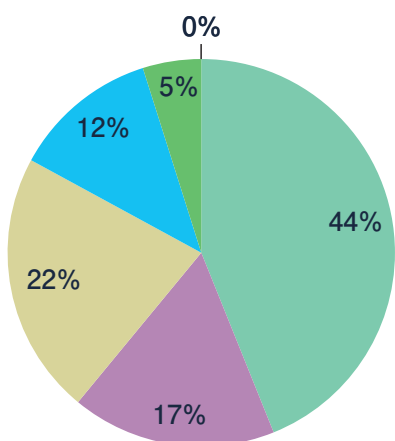


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- スチロール箱を床に直置きではなくパレット積みにする点
- 日常の清掃、整理整頓を心がけたい。
- 市場関係者の衛生管理に対する意識改革
- 市場関係者の意識改革のための研修会の継続実施
沖合底びき網漁業における仕立て替えヤードの明確化と床面からの底上げ 等
- 産地市場として安全・安心を与えるために、認定の継続と海外に向けての HACCP 取得と市場のデジタル化の推進
- 付加価値をあげるにはどうしたらいいか。

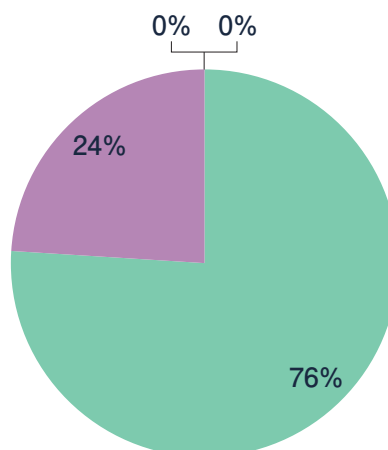
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
 - 2) 海外のHACCP関連情報
 - 3) 市場のHACCP関連ソフト対策
(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
 - 4) 市場のHACCP関連ハード対策
(施設や設備など)
 - 5) 市場のHACCP関連事例
 - 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 講習内容は良かったと思うが、第2部の内容は第1部の内容と重複する箇所が多くある点が残念だった。
- 開設者の立場から市場利用者への指摘は、効果が薄い面もある。こういう講習会で海洋水産システム協会様から指摘していただくことは、非常に有用であると感じる。 ● 12月は忙しいので開催時期を考えて欲しい。
- 引き続き、課題解決に向け、助言指導を、お願いいたします。本日は、ご多用中、ありがとうございました。
- 前回の指摘事項と、その後の改善状況を実際に確認いただき、そのことを関係者に披露して下さったことは、関係者一同の大きな励みとなりました。ありがとうございました。今後も、高度衛生管理は当たり前のこととして関係者全員が認識・実践するよう研修会等を通じて意識高揚を図りたいと存じます。 ● 資料が解りやすくて良かった。

No.20 館山漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	館山漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	千葉県
2. 実 施 日	2024 年 1 月 17 日 (水)	
3. 場 所	会場名	館山漁業協同組合 漁業総合センター
	所在地	千葉県館山市船形 1452
4. 講 習	講 師	富山 実 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録講専門家〔博士：農学〕 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 産地市場における一般衛生管理と HACCP 2. 産地市場における HACCP の考え方を取り入れた衛生管理 3. 全国の衛生管理型荷捌き施設の取組み事例 4. 館山漁協の新荷捌き施設に関する衛生管理対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	27 名	

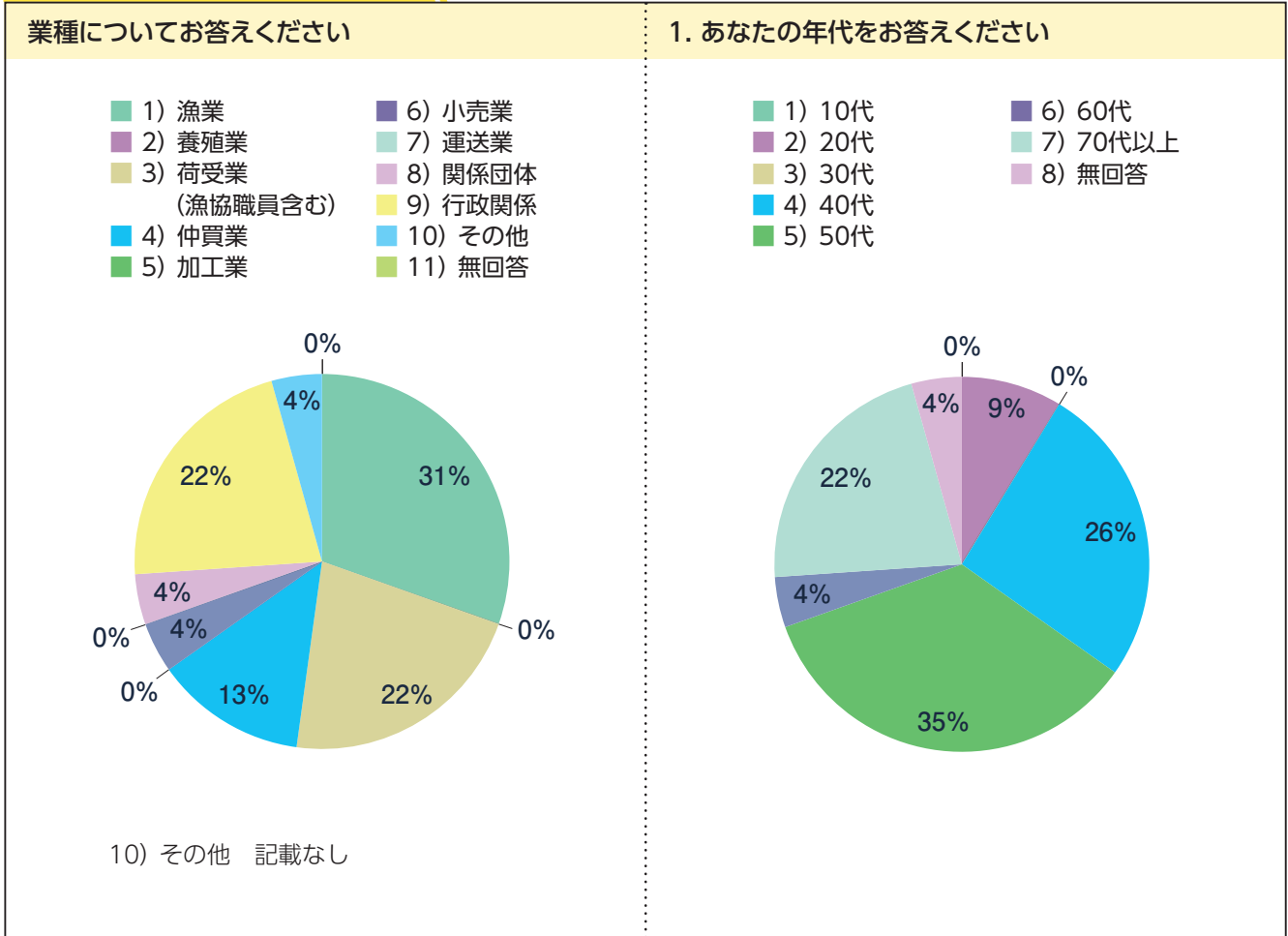


館山漁業協同組合 荷捌き施設



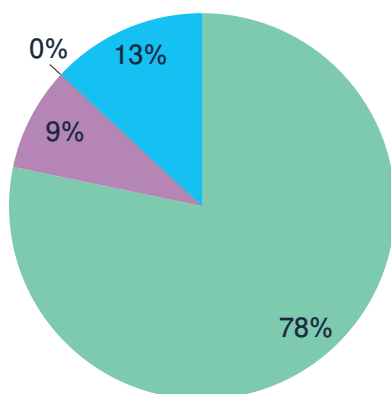
館山漁業協同組合 講習会

講習会アンケート結果



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

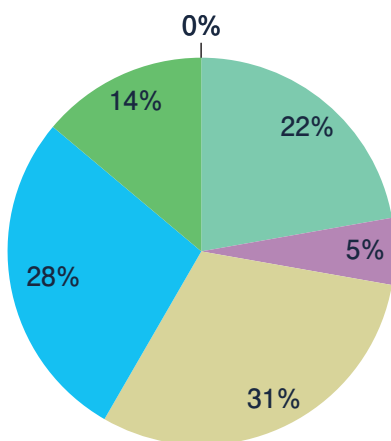


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 足洗い場の使用、手洗いの徹底
- 品質向上
- 施設を改装や改築は何かと難しいので身近な出来ることから取り組みながら職員の意識向上を図りたいと思い、手洗いや長靴の消毒を徹底していきたいと思いました。
- 衛生面に対して全体で取り組み、水産資源の価値、安全、安心を高める（ブランド化）
- 鮮魚の鮮度保持。

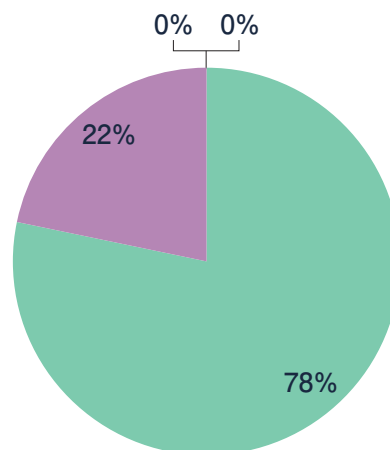
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

- 1) 国内のHACCP関連情報
 - 2) 海外のHACCP関連情報
 - 3) 市場のHACCP関連ソフト対策（実施方法や管理手法、マニュアルなど）
 - 4) 市場のHACCP関連ハード対策（施設や設備など）
 - 5) 市場のHACCP関連事例
 - 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 分かりやすく事例をまとめてあり参考になりました。
- ウィルスや細菌などは目に見えず日頃の衛生管理の習慣が重要だと再度考えさせられました。とても有意義な講習会だったと思います。
- 他市場の取り組み後の魚の価格等の変化があったのか？
※安全面等が高まり、魚の売価に良い変化が具体的にあり、価格が上がって売れるようになったのか？出荷量等データで見られると私達漁協関係者も分かりやすいと思います。やる気、水揚げのアップに繋がるのでは？
- 当日は、水揚げが多く、参加者が余り多くなかったのが残念でした。
- ある程度、テーマを絞って説明してくれると有難いです。 ● 現場の実情を知って欲しい。

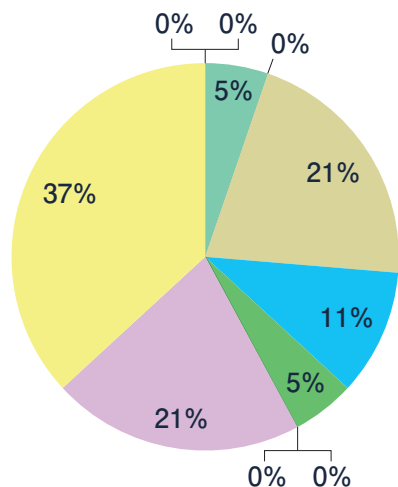
No.21 厚岸漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	厚岸町水産業対策協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)	
	協 力	厚岸町	
2. 実施日	2024 年 1 月 19 日 (金)		
3. 場 所	会場名	本の森厚岸情報館	
	所在地	北海道厚岸郡厚岸町宮園 1 丁目 1 番地	
4. 講 習	講 師	河合 孝治 氏 株式会社クマシロシステム設計 取締役部長 〔技術士：水産〕 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕	
	内 容	1. 産地市場における一般衛生管理と HACCP 2. 全国の衛生管理に取組む産地市場の事例 3. 厚岸地区における水産物の衛生品質管理対策について 質疑応答・意見交換 講習会アンケート	
5. 参加者数	20 名		

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

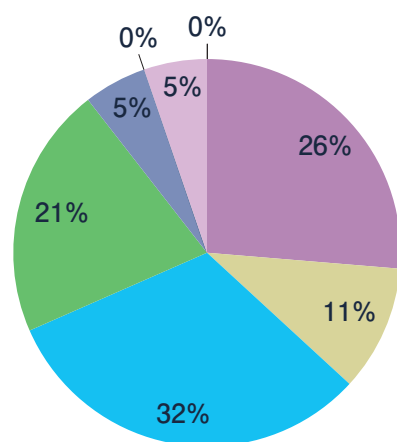
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

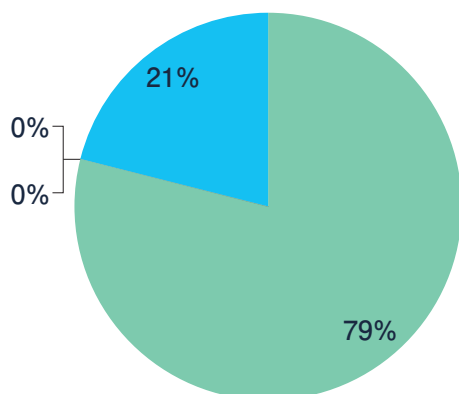
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

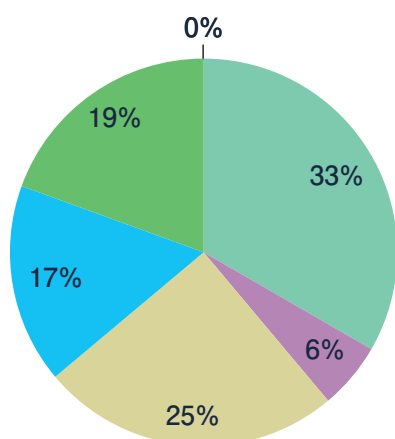


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 鮮度向上や安全品質管理を向上し、厚岸の水産物の付加価値を向上させたい。
- 衛生マニュアルを整備し、関係者の協力のもと衛生管理の徹底を図りたい。
- ソフト対策で張り紙等で協力を求める取り組みは、関係者の認知が得られればすぐにでも取り組めるのではないか
- 漁港衛生管理における管理レベルを上げるための各地域の取り組みについて、継続して情報収集したい。

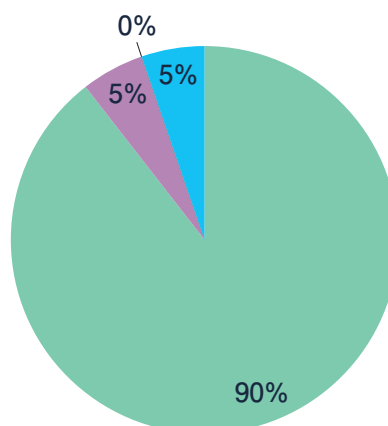
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- ありがとうございます。
- 衛生管理施設に対して、喫煙者に対しての扱いを今度教えてほしいです。
- 他市場の取組など、情報提供のほど宜しくお願いします。

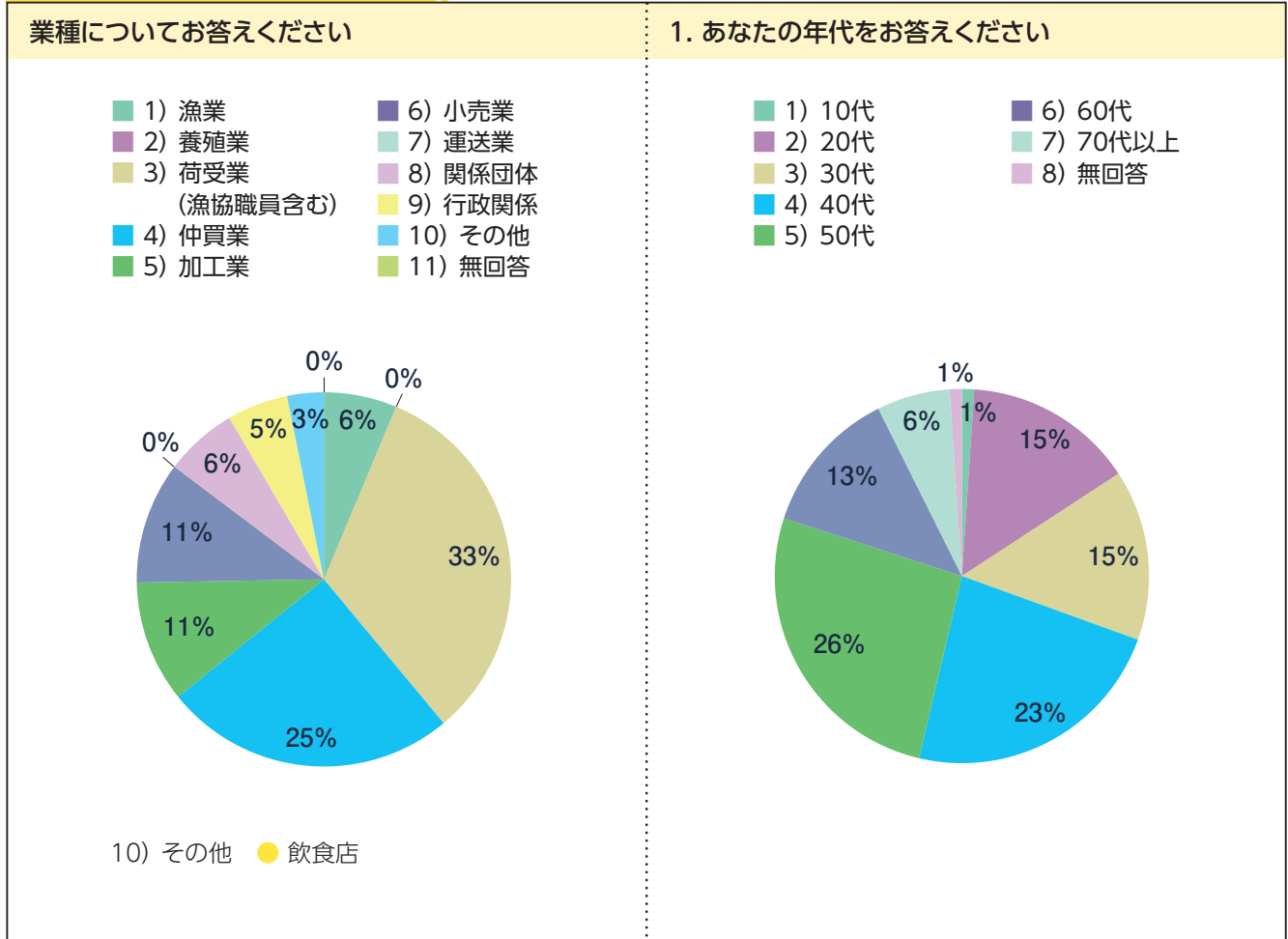
No.22 銚子市漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	銚子市漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)	
	協 力	千葉県	
2. 実施日	2024 年 1 月 23 日 (火)		
3. 場 所	会場名	銚子市漁業協同組合 第 1 卸売市場 研修室	
	所在地	千葉県銚子市新生町 1-36-12	
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕	
	内 容	1. 全国の高度衛生管理型荷捌施設の事例紹介 2. 第 3 卸売場の新荷捌き施設の利用について 3. EU 向け水産食品に求められる HACCP について 4. EU 向け産地市場の施設認定申請ガイドラインの解説 質疑応答・意見交換 講習会アンケート ※二部制で実施	
5. 参加者数	146 名		

銚子市漁業協同組合 第三卸売市場 No.1 荷捌き施設

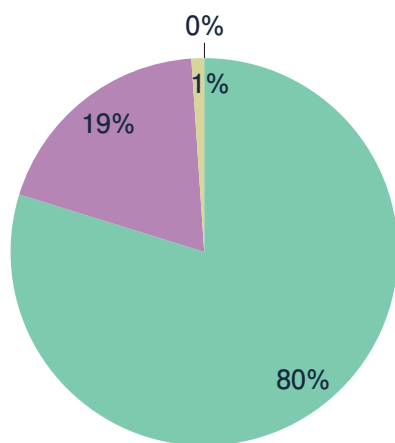
銚子市漁業協同組合 講習会

講習会アンケート結果



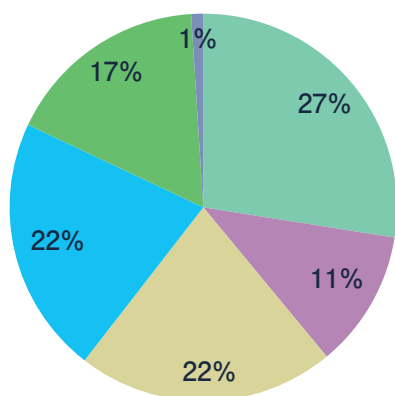
2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答



4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策(施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 鮫を一般魚種と同じ構内の取り扱いにしていきたい。

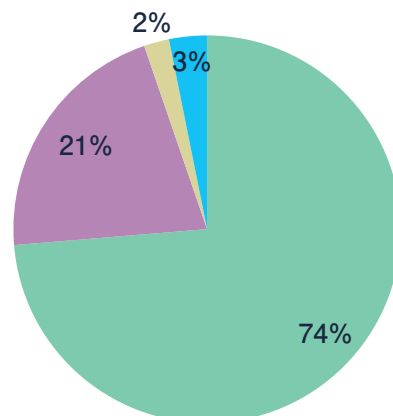


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 衛生管理のうがい手洗い、荷捌き場に入る時の手順を毎回順次して魚の鮮度保持、衛生管理などに寄与出来るように勤めたいと思います。
- 入札の効率化 ● 全般的に取り組んでいきたい
- 魚の鮮度、安全、安心、提供
- HACCP 環境づくりの更なるステップアップ
- 5S が衛生管理の基本であると考えます。
- 衛生に関するすべての物、空調設備の充実
- 小売業及び漁業にも従事している為船上から衛生管理を徹底し、魚価向上と水揚げ時間短縮できる様取り組みたいと考えております。
- 講習内容を周囲の人達と共有し、実践する手助けをしたい
- 産地市場としての衛生管理の取組として、組合が求める対策(市場の建替え、鳥獣対策、異物混入対策、自身で異物・細菌等を持ち込まないなど)に対する後方支援を行うよう、市として取り組んでいく。
- 弊社は第一漁港がメインで今までずっと路地での鮫の水揚げしてきましたがやはりタンクの中に鳥のフン、空き缶や空き瓶ひどい時は鉄クズなど異物が混入していました。衛生面から改善策を考えて頂きたいです。
- 食品中毒 ● 市場の清潔感
- 船上での衛生管理 水揚げ及び入札の際の鮮度保持
- 今後の第三市場の衛生管理に関して全体的にいかしていきたいと思います
- 手洗い、消毒、は欠かさずやりたいと思います。

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 災害、事故など予期せぬ出来事が過去に他であった事例なども今後インフォメーションしていただければと思います。
- 第一市場について、スノコ、ブルーシートの汚れが気になりました。定期的なジェットによる洗浄が必要だと思いました。半月に1回位。擦り切れそうなシートは交換した方が良いと思います。
- 分かりやすくして理解出来ました。
- 円滑な水揚げができる様試験的な水揚げ時に船主、船員にも話し合いの場を設けて頂きたいです。
- 時間が足りないように見受けられたので、午前午後2部制に分けるなどして時間を確保したらどうか
- 講習会の内容が一般衛生管理となっていたにもかかわらず全く違った内容であった。
- 海外の市場や工場などの情報も参考に知りたかったです。
- 入札方々がデジタル化していて進んでいる市場も有るんだなと、勉強になりました。 ● 質疑応答の時間がなかった。

No.23 気仙沼漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	気仙沼漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実 施 日		2024 年 1 月 25 日 (木)
3. 場 所	会場名	気仙沼市魚市場 会議室
	所在地	宮城県気仙沼市魚市場前 8 番 25 号
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	1. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 2. 産地市場の一般衛生管理と HACCP 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定について 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		43 名

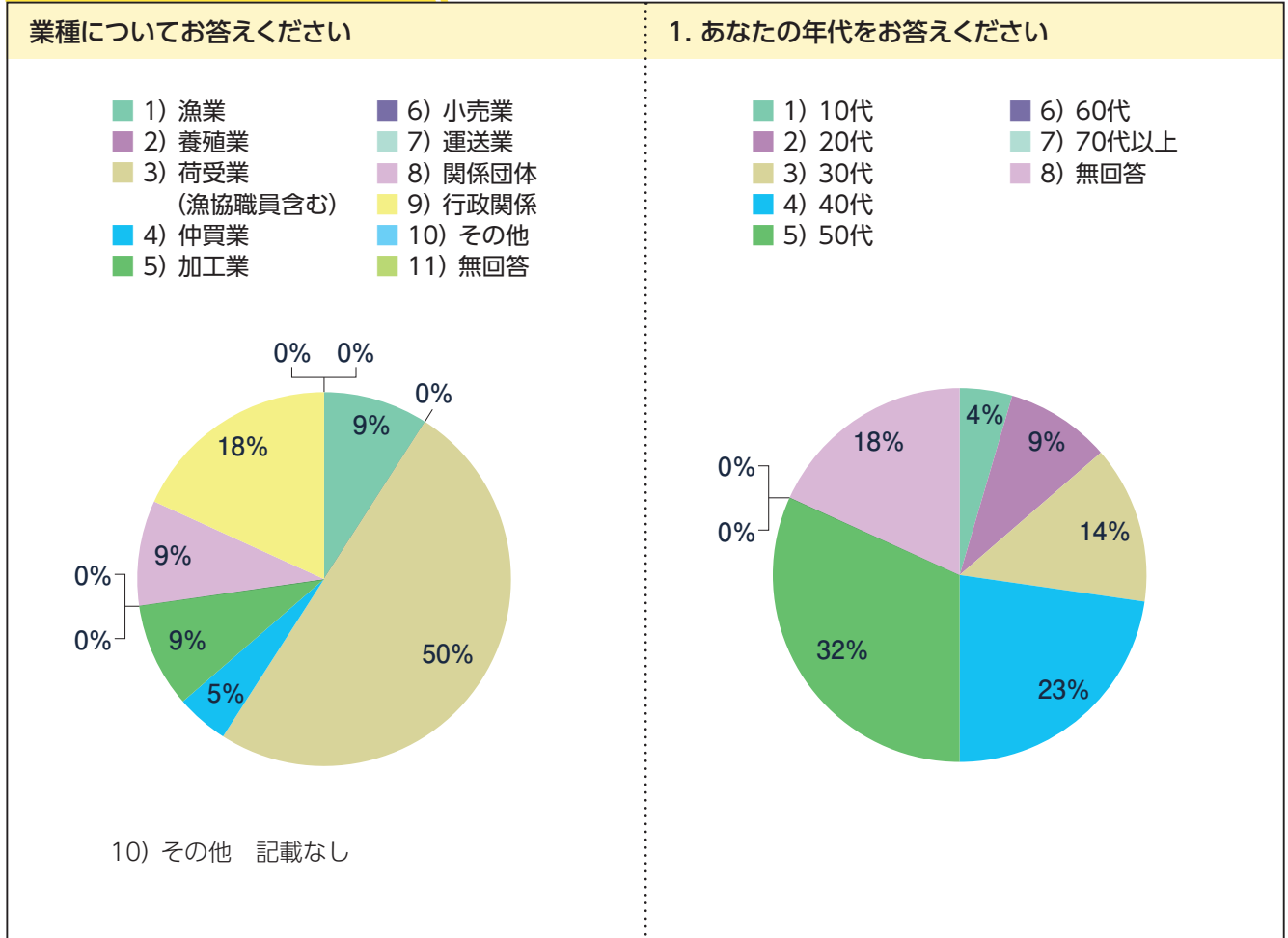


気仙沼漁業協同組合 荷捌き施設



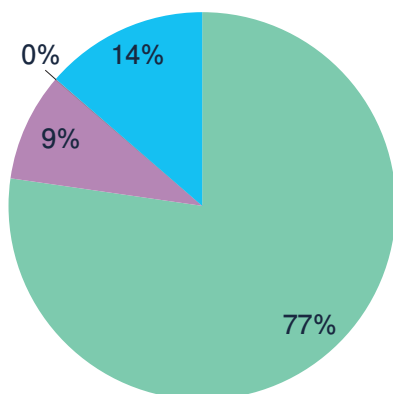
気仙沼漁業協同組合 講習会

講習会アンケート結果



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

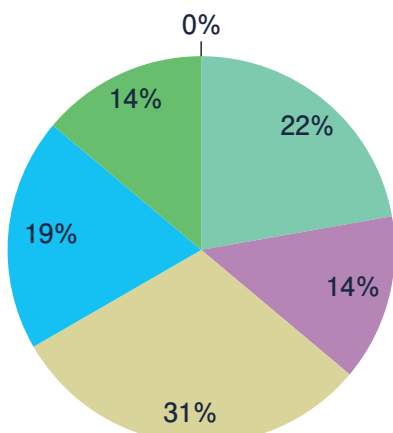


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 衛生管理のソフト面対応の事柄について、日々の業務の一環として、職員ひとりひとりが、自然と行えるレベルまでの意識付けが大事なと
- 気仙沼市と当組合が率先し、関係者による協議会にて各関係団体から衛生に対して理解していただき、市場関係者が同じ認識の下、優良衛生品質管理市場の認定に向けて取り組んで参りたい。更に漁協職員が常日頃から衛生に対して気配りできるよう指導・協力していきたい。
- マニュアルの見直し
- 指摘事項の改善
- 行政関係者として、気仙沼魚市場の取組を支援していきたい。
- 魚市場の衛生管理
当面は、優良衛生品質管理市場認定

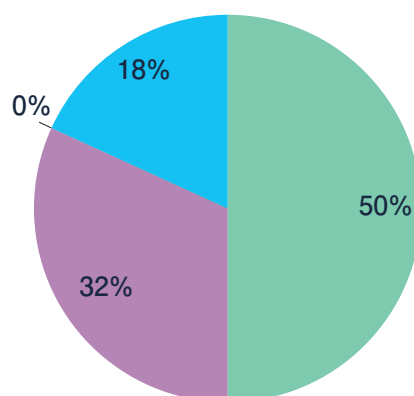
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 協議会の開催時には、その都度、今回同様に場内の視察検証と講習会を開催して頂きご指導をお願いしたいと思いました。 ● 今後もよろしくお願いします
- C棟について、場内やタンクなど、度々鳥の糞について指摘を受けます。市の方でシャッターや防鳥ネットの補修や改善などに予算を充てていただきたいと思います。特にネットはなぜD棟と同じ造りにして貰えなかったのか疑問です。閉めても入って来るのでは意味がありません。認定を目指しているのであれば必要な改善点だと思います。
- 市場担当者の都合が悪く、代わって出席しました。私自身は普段、自社製品の品質管理に携わっているため、市場の進めている管理、受入原料管理状況の確認ができる機会となり大変勉強になりました。今後も定期的に関係者への教育の場を設けていただけたらと思います。ありがとうございました。 ● 第1部と第2部の講演内容に重複する箇所が多かった。

No.24 漁業協同組合 JF しまね 浜田支所

1. 実施体制	共 催	漁業協同組合 JF しまね浜田支所 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	島根県、浜田市
2. 実施日		2024 年 1 月 30 日 (火)
3. 場 所	会場名	浜田水産物地方卸売市場 7 号市場 研修室
	所在地	島根県浜田市原井町 3050 番地 1
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 水産物の一般衛生管理と HACCP 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度とその対策 3. 全国の品質・衛生管理に取組む産地市場の事例 4. 浜田漁港の衛生管理に関わる課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数		26 名

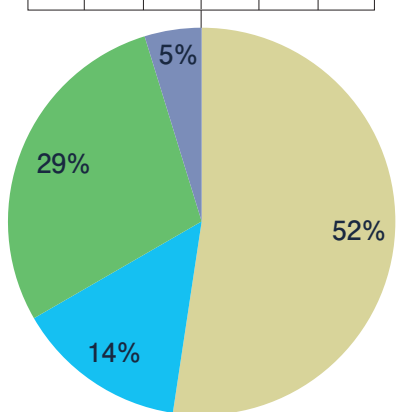


講習会アンケート結果

業種についてお答えください

- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答

0% 0% 0% 0% 0% 0% 0%

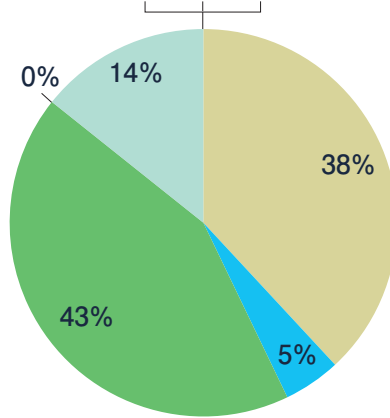


10) その他 記載なし

1. あなたの年代をお答えください

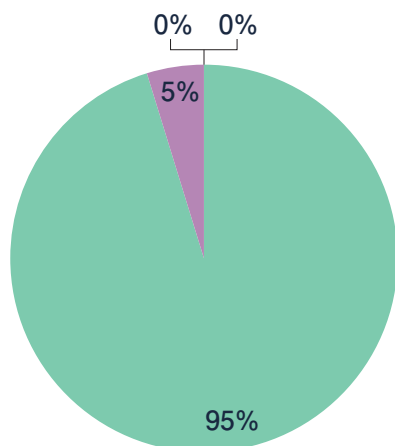
- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答

0% 0% 0%



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

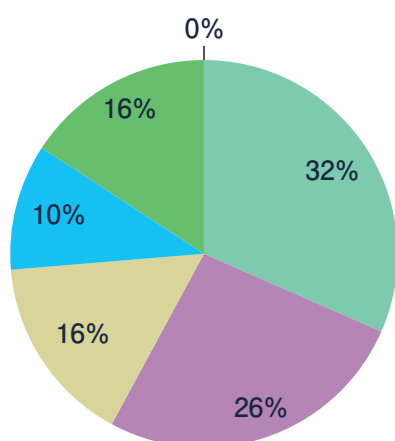


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 扉の開け閉めの徹底、ネットカーテンの開け閉めの徹底を心掛けたい
- 市場内のルールを順守したい
- 手洗い、長靴の消毒など
- ルールを守り利用する意識を持つ
- 衛生管理を「意識する事」を毎日のルーティーンに成る様にしていきたい
- 搬入口の厳格な開閉並びに随時ネットカーテンの繰り返し開閉に努める
- 小まめなことから習慣づけていきたい
- 鮮魚の床への直置き改善
- 清掃作業を衛生管理と整理する

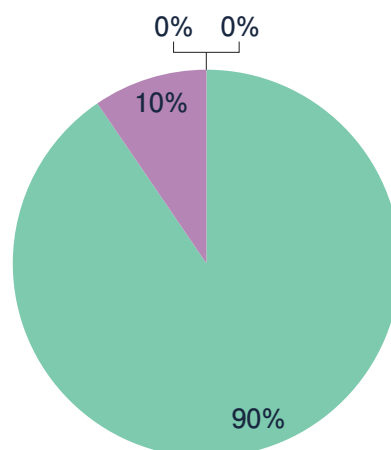
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- ありがとう御座いました。
- 各市場の衛生管理状況が分かり勉強になった
- 他の市場においてこれまで食中毒などが発生した事例が知りたい (衛生管理をしていれば防げた事例)
カモメの糞、アニサキス

No.25 むつ市大畑地区産地協議会

1. 実施体制	共 催	むつ市大畑地区産地協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2. 実 施 日		2024 年 2 月 6 日 (火)
3. 場 所	会場名	地方卸売市場大畑町魚市場 研修室
	所在地	青森県むつ市大畑町湊村地内
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表 富山 実 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 〔博士：農学〕
	内 容	1. 水産物の一般衛生管理と HACCP 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度と大畑町魚市場の対策 3. 衛生管理と連携した産地としての魅力と価値の向上について 4. 産地の活性化に向けた取り組み事例 質疑応答・意見交換 講習会アンケート 総括
5. 参加者数		19 名

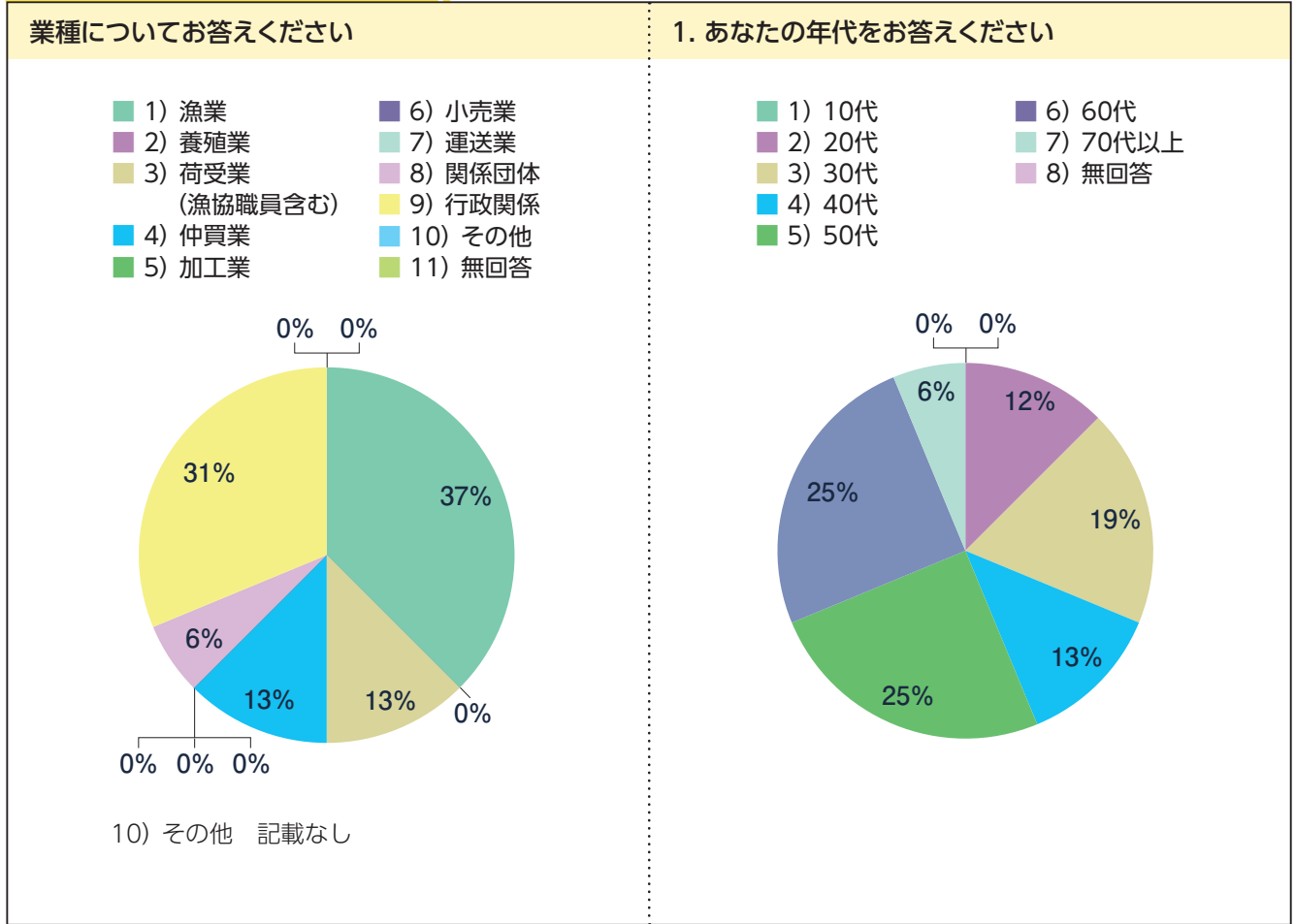


大畑町魚市場 荷捌き施設



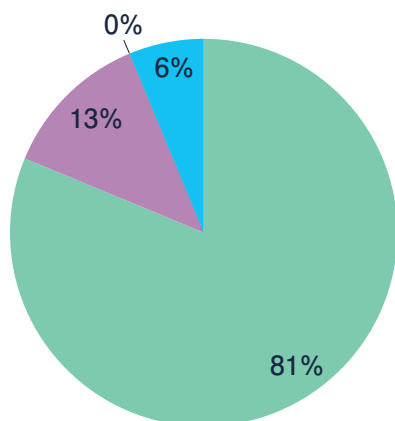
大畑町魚市場 講習会

講習会アンケート結果



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

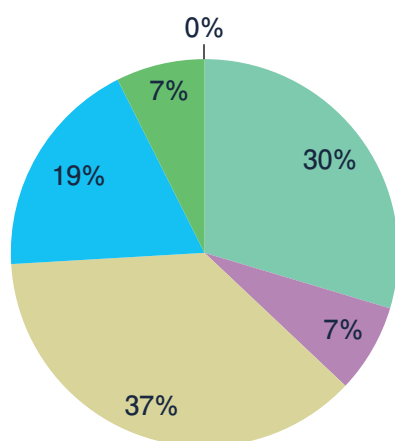


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 魚市場さんが、積極的な衛生管理をしていただいておりますので、そこから先の仲卸業者さんや鮮魚店及び飲食店さん全体が衛生管理を向上できるよう行政も指導していきたい。
- 清掃を多めにする。

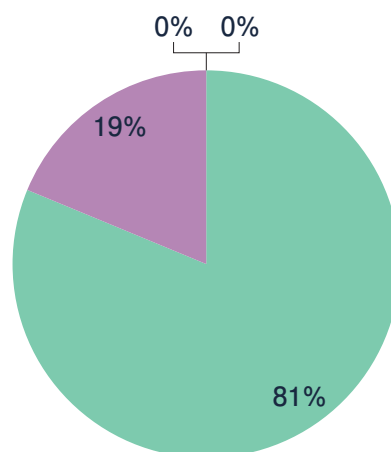
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策(施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 参加者で、各自の考えや衛生管理計画作成方法など、プロの指導の下でディスカッション形式の時間があってもよいと思いました。
- 今後ともよろしくお願いします。

No.26 奄美漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	奄美漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	鹿児島県、奄美市
2. 実施日	2024 年 2 月 20 日 (火)	
3. 場 所	会場名	奄美市笠利総合支所 会議室
	所在地	鹿児島県奄美市笠利町大字中金久 141
4. 講 習	講 師	富山 実 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 〔博士：農学〕 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 衛生管理と連携した産地としての魅力と価値の向上について 2. 産地の活性化に向けた取組み事例の紹介 3. 全国の産地市場における衛生管理の取組み事例紹介 4. 奄美漁協機能移転に係る HACCP 対応等の検討 (意見交換) 質疑応答・意見交換 講習会アンケート 総括
5. 参加者数	16 名	



奄美漁業協同組合 荷捌き施設

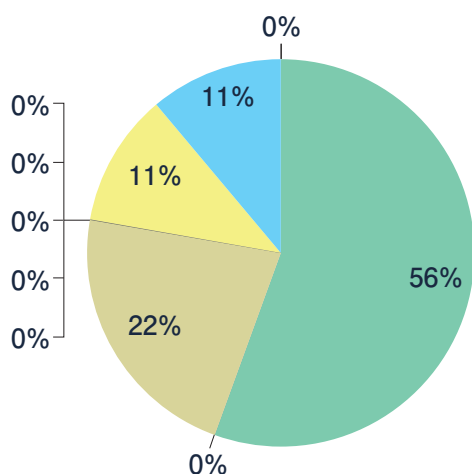


奄美漁業協同組合 講習会

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

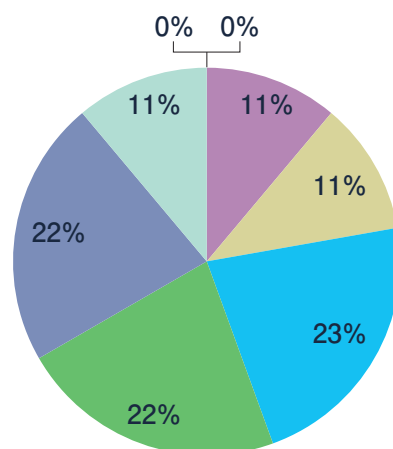
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
(漁協職員含む)
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

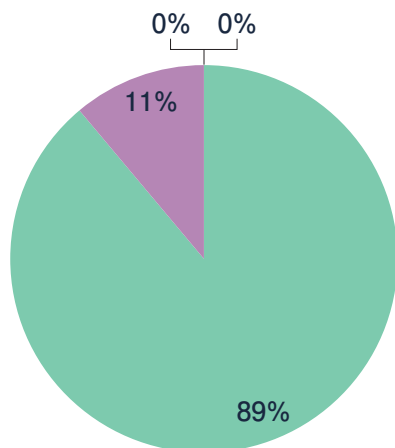
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

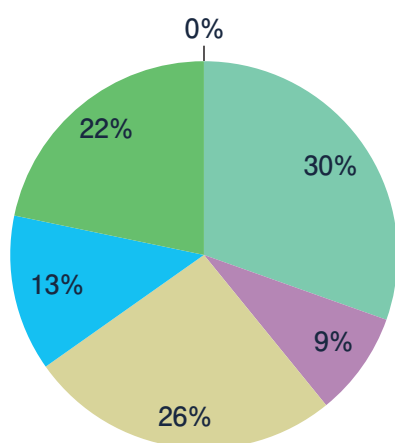


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 温度管理への理解促進と対応策の提案。

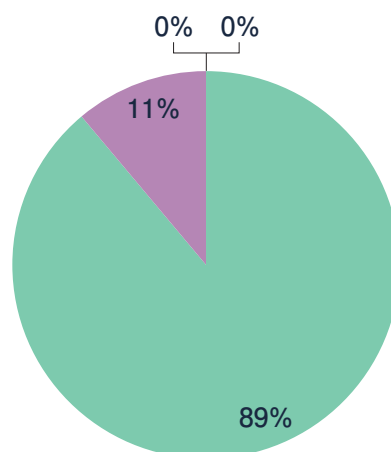
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 他所の先行事例や優良事例はなかなか知ることが出来ないの、情報提供頂きありがとうございました。
- 奄美群島内でも衛生管理にしっかり取り組む漁業者・漁協職員がいる一方、まだまだ認識が甘い方も多い状況です。引き続き、御指導の程よろしくをお願いします。

No.27 シーフードショー大阪

1. 実施体制	共 催	一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	協 力	シーフードショー事務局
2. 実 施 日	2024 年 2 月 22 日 (木)	
3. 場 所	会場名	第 21 回 シーフードショー大阪 ATC ホール (アジア太平洋トレードセンター内)
	所在地	大阪府大阪市住之江区南港北 2 丁目 1-10
4. 講 習	講 師	小倉 竜 氏 全国漁業協同組合連合会 リスク統括部 食品品質管理室 室長 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産／博士：海洋科学〕
	内 容	1. 水産物における品質管理の標準化について 2. 一般衛生管理と HACCP の基本的な考え方 3. 高度な衛生管理に取組む産地市場の取組み事例 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5. 参加者数	18 名	



シーフードショー大阪 会場

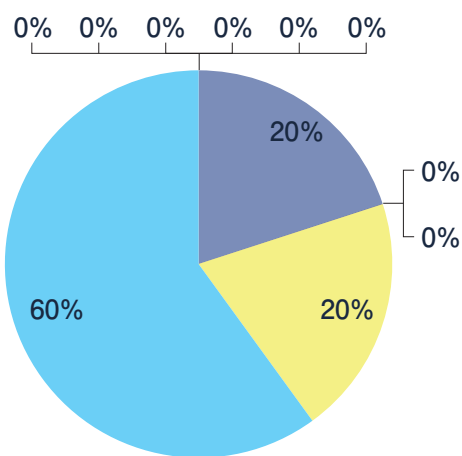


シーフードショー大阪 セミナー

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

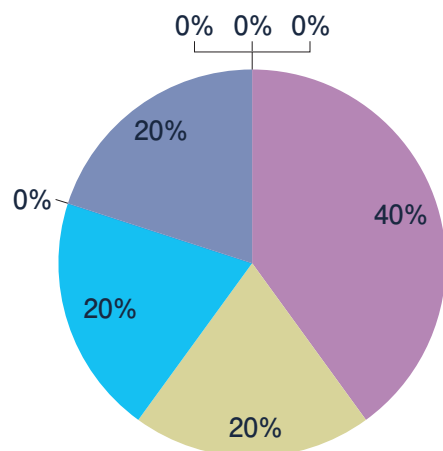
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 ● 研究機関 ● 商社

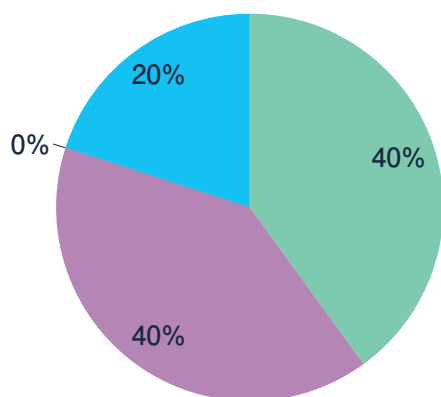
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

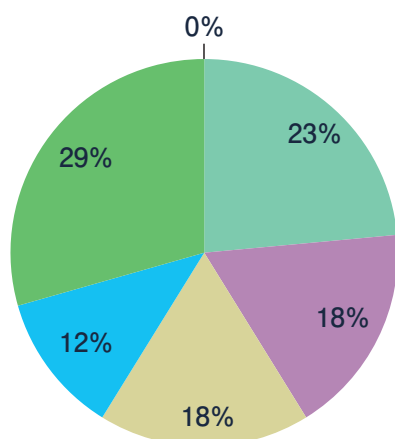
- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答



3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください

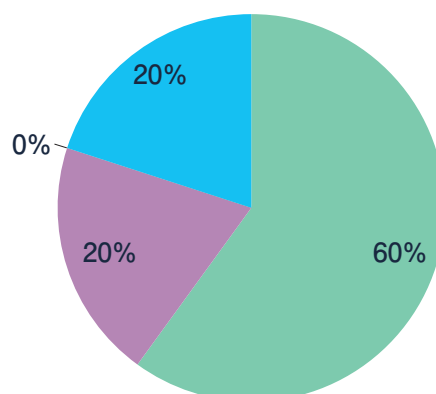
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答

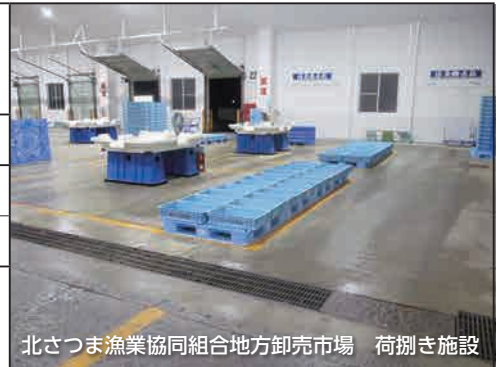


6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

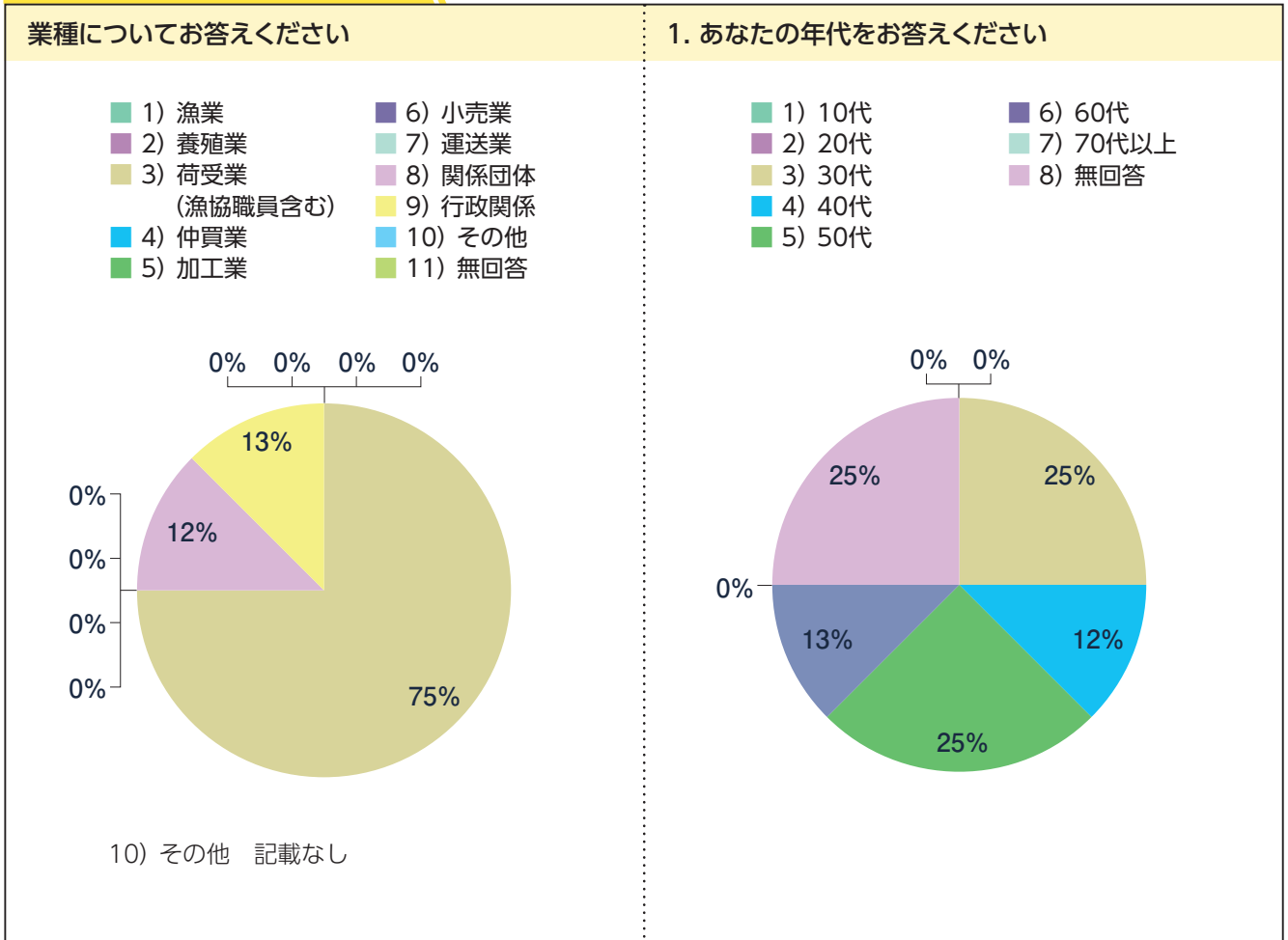
- マイクの音が聞き取りにくく、ところどころ分からなかった。
- EU HACCP と米国 HACCP の違いに関する講習、HACCP に関連する資格などの講座などがあれば参加させていただきたいです。
- また世界各国の HACCP に関する制度や国民意識などに関する事も教授の機会をいただければ幸いです。

No.28 北さつま漁業協同組合

1.実施体制	共 催	北さつま漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
2.実 施 日		2024 年 2 月 27 日 (火)
3.場 所	会場名	北さつま漁業協同組合 本所 ホール
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町 2 番地
4.講 習	講 師	小倉 竜 氏 全国漁業協同組合連合会 リスク統括部 食品品質管理室 室長 西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問
	内 容	1. 産地市場の衛生管理 2. 北さつま漁業協同組合地方卸売市場の課題と対策 3. 品質管理の標準化について 4. 産地加工場の衛生管理の取り組み事例 質疑応答・意見交換 講習会アンケート
5.参加者数		14 名

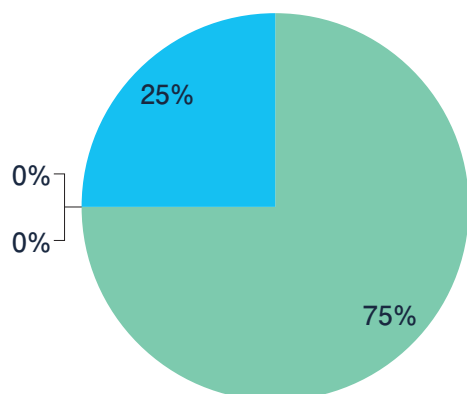


講習会アンケート結果



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

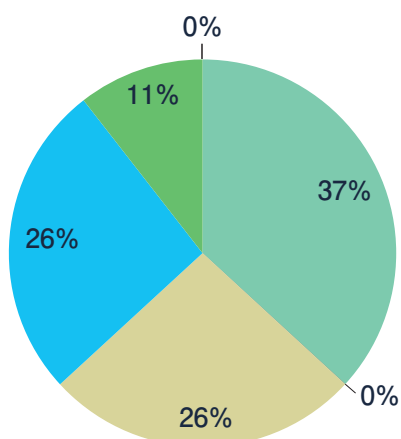
- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答



3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

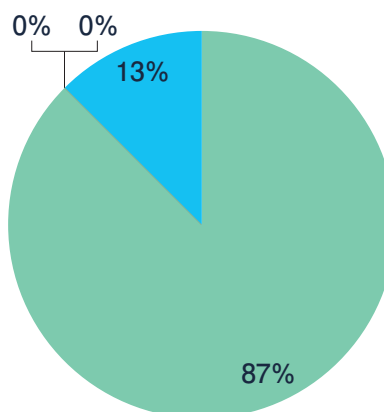
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



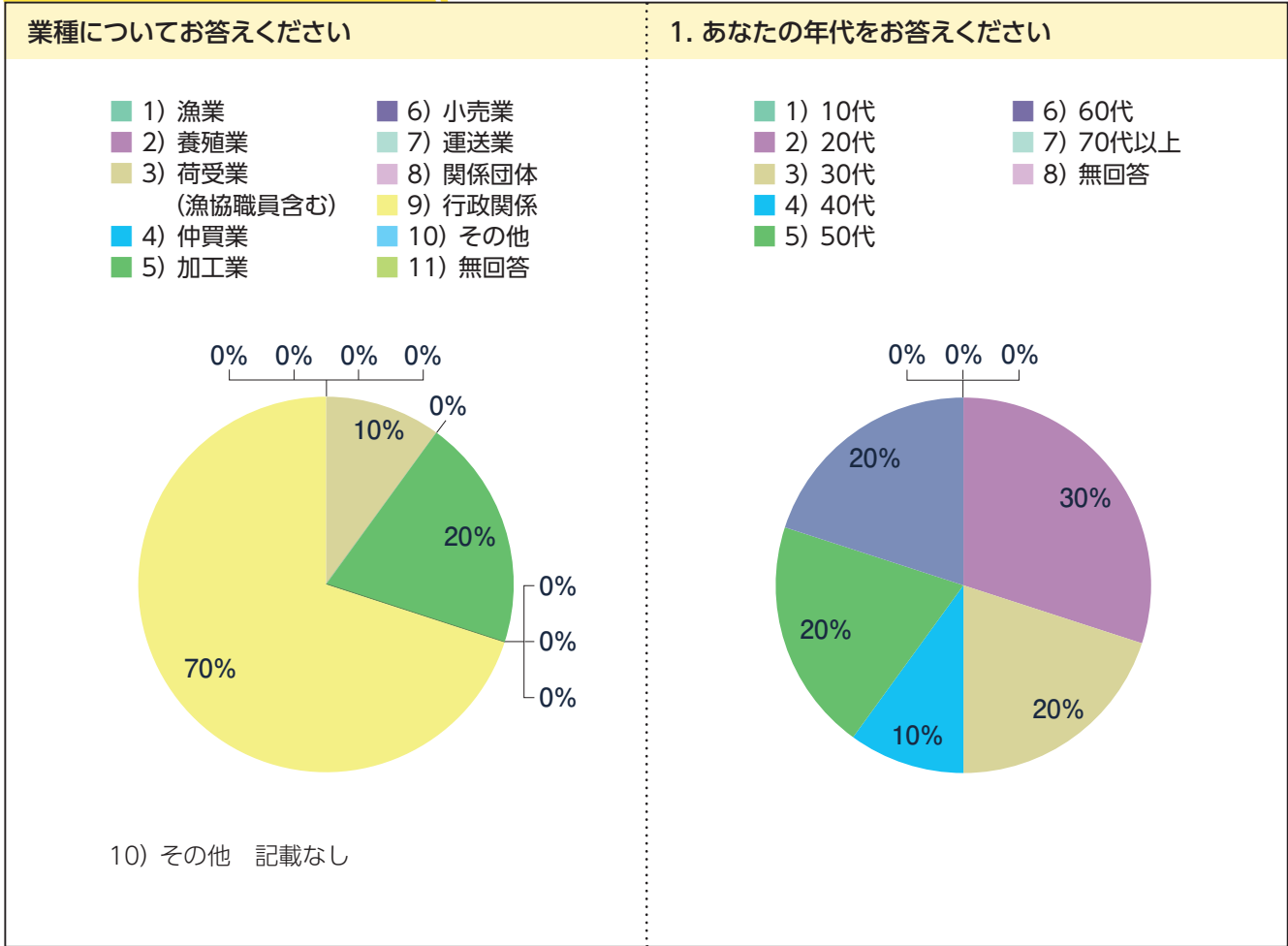
6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

No.29

石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会

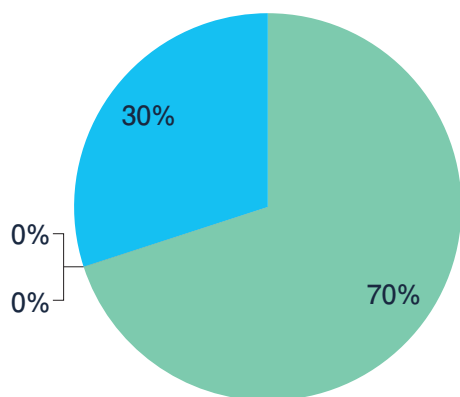
1. 実施体制	共 催	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)	
	後 援	石巻市	
2. 実 施 日		2024 年 3 月 5 日 (火)	
3. 場 所	会場名	石巻市水産物地方卸売市場 研修室	
	所在地	宮城県石巻市魚町 2 丁目 14 番地	
4. 講 習	講 師	金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員	
	内 容	1. EU 向け水産食品に求められる産地市場の HACCP について 2. EU 向け産地市場の施設認定申請ガイドラインの解説 質疑応答・意見交換 講習会アンケート 総括	
5. 参加者数		19 名	

講習会アンケート結果



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

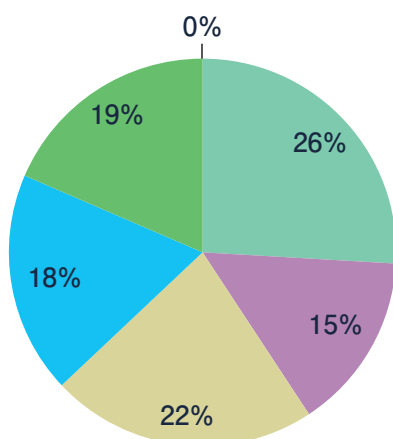


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 初めての参加でしたので、今後関心を持って行きたいです。
- 荷捌き所に立ち入る人々に、毎年1回講習受講を義務付けることで、衛生管理の意識の向上を図る。まだまだ、ゴミ、タバコ、無帽子、手洗い洗浄など見受けられる。
- HACCPの重要性について、再度認識することが出来た。引続き衛生管理施設で働いているという自覚を持って個人からマニュアルに沿った行動を心がけたいと思う。

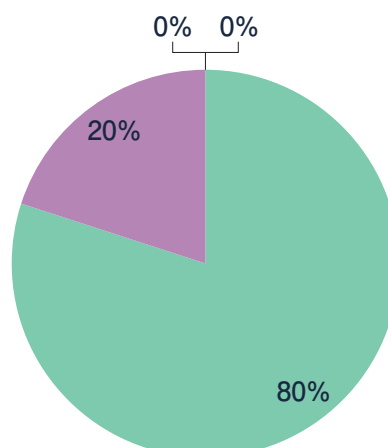
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他 6) その他 記載なし



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- HACCPを取り入れた衛生管理の重要性を再認識することができました。また機会がありましたら参加させて頂きたいと思いました。
- 初めて参加させて頂きました。HACCPについて何も知識がありませんが、今後、勉強していきたいと思いました。
- 事例も含めて、最新の情報が得られることが何よりです。

No.30 地方卸売市場塩竈市魚市場

1. 実施体制	共 催	塩竈市魚市場衛生管理推進委員会 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)
	後 援	塩竈市
2. 実 施 日		2024 年 3 月 5 日 (火)
3. 場 所	会場名	塩竈市魚市場中央棟 会議室
	所在地	宮城県塩竈市新浜町 1 丁目 13 番 1 号
4. 講 習	講 師	浅沼 進 氏 FDサプライ研究所 代表 (元東京海洋大学院 教授/ 市場流通ジャーナリスト) 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 [技術士: 水産/博士: 海洋科学]
	内 容	1. 全国の高度衛生管理に取組む産地市場の事例 (優良衛生品質管理市場・漁港、EU-HACCP 認定市場等) 2. 塩竈市魚市場の衛生管理に関わる課題と対策 3. 卸売市場における衛生管理の取組と市場流通の変化 (消費地市場の事例) ～改正卸売市場法により高ま る水産市場の社会的役割～ 4. 物流 2024 年問題における豊洲市場の生鮮流通対応 質疑応答・意見交換 講習会アンケート 総括
5. 参加者数		54 名

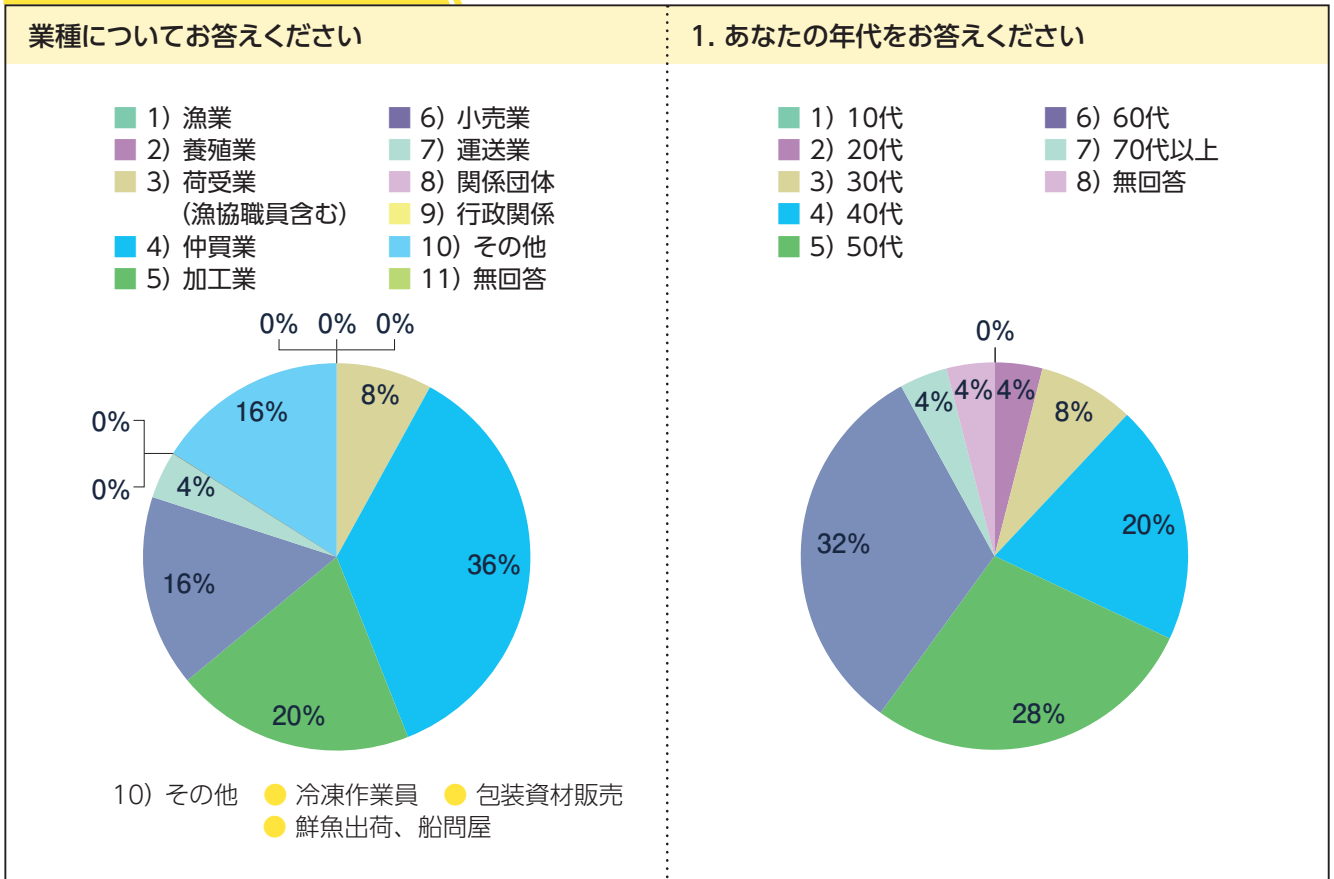


塩竈市魚市場



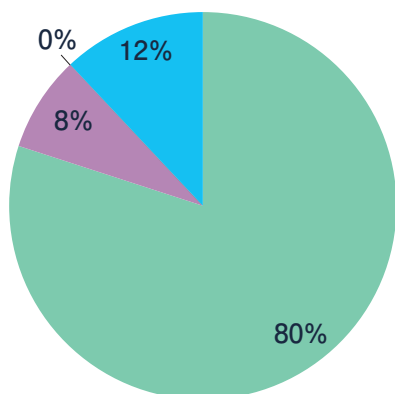
塩竈市魚市場 講習会

講習会アンケート結果



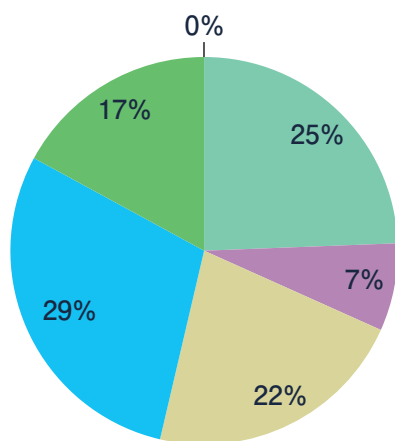
2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい 2) どちらともいえない 3) 取り組みたくない 4) 無回答



4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報 2) 海外のHACCP関連情報 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど) 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など) 5) 市場のHACCP関連事例 6) その他 6) その他 記載なし

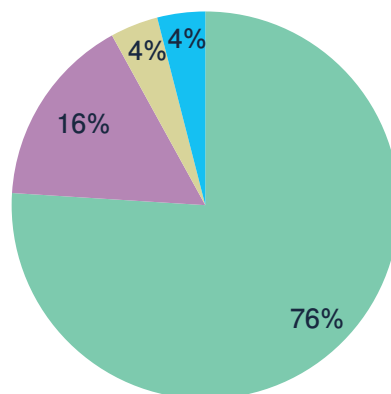


3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

- 衛生管理きよつけない。
- 食中毒を起こさないよう消毒の徹底・魚の直置きをしないようにする。
- 全国的、世界的に今後 HACCP が必要になってくるようなので少しずつ取り組みに向け会社として所得を目指したいと思いました。
- マグロの鮮度保持を包装資材の観点から考えています。
- 衛生管理の徹底
- 安全安心新鮮な魚類の仕入

5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった 2) ふつう 3) よくなかった 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 少し、難しいところがあると思う。
- やはり衛生面において、他の水揚げ市場よりも劣っている面が多々あり、これからの安心・安全な魚の流通に必要な講習会でした。徹底した衛生に取り組んでいきたい。
- そもそも、誰が誰に対してやっている講習なのか、理解出来なかった。市場の施設運営に対しての衛生講習であれば、運営側と使用者が、現在利用している、施設や運営方法に対して、出来ているのか、出来ていないのかを、講師の方を招いて話して貰ったほうがよっぽど身になるのではと思う。

- 今回初めて講習会に参加させて頂きました。各市場等の取り組みなどを知れたのは勉強になりました。冷凍庫など製氷分野でも取り入れられる所は取り入れ食の安全、衛生面を今後考えていきたいと思えます。
- 岡野先生の HACCP のお話、今回は新しい他市場の紹介を含めて大変参考になりました。また毎回塩釜魚市場の問題点を指摘して載けて大変ありがたいです。先生の指摘がなければこの市場はもっとタバコの吸い殻だらけだったことでしょう。
またセリまでは直置きはしてないものの、セリが終われば市場側に責任はないというのかのごとき考えでそれ以降は直置き状態が旧態依然です。セリ後も買受人は自身で用意したシートの上に置くべきとか、とにかく外部からの指導、指摘がない限りは現状のままだと思います。浅沼先生のお話も今までの我々の知識とは違う視点から初耳のお話、まさに目からウロコが落ちる思いでした。セリ人個々の利益率比較という観点も初耳でした。また社会の変化に対する他市場、他社の取り組み事例も初耳で如何に塩釜市場が孤立したかのように努力不足なことを指摘していただきました。豊洲のあからさまな現状暴露も初耳で霞のかかったような未来に地道ながらも進むべき道の方角性を示していただけただような気がしました。ありがとうございました。 ● 少し時間が短い気がしました

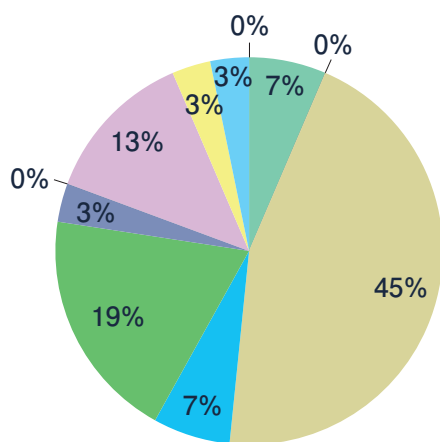
No.31 宮古漁業協同組合

1. 実施体制	共 催	宮古漁業協同組合 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)	
	協 力	宮古市	
2. 実施日		2024 年 3 月 8 日 (金)	
3. 場 所	会場名	宮古市魚市場 第二会議室	
	所在地	岩手県宮古市臨港通 2-1	
4. 講 習	講 師	岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表	
	内 容	1. 産地市場の一般衛生管理と HACCP について 2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 3. 優良衛生品質管理市場・漁港の取組み事例 質疑応答・意見交換 講習会アンケート 総括	
5. 参加者数		41 名	宮古市魚市場 講習会

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

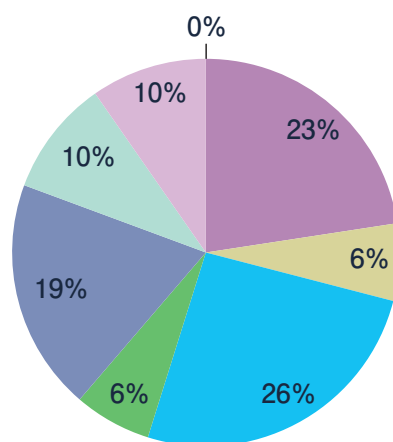
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 ● 廻来船問屋

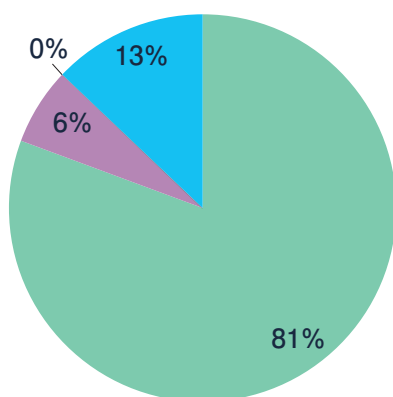
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答

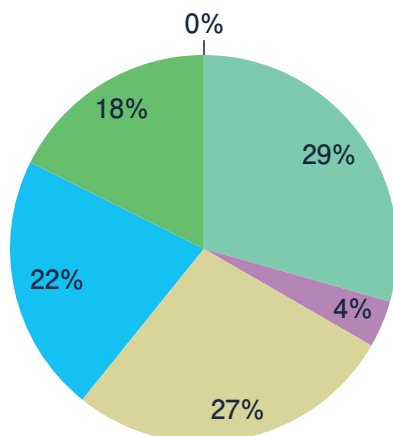


3. 2の質問に関連して、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください

- 他市場のような、関係者の車両ナンバーの管理や、関係者の入場、退場の把握、管理、それに関わる監視等、宮古魚市場では行っていない。早急に実施すべき。
- 他の市場の衛生管理を参考にしたいと思いました。
- 氷の使い方による水産物の管理
- 鮮度保持

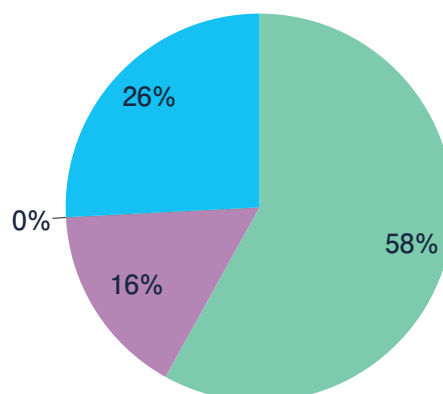
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策(実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策(施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他
- 特にない



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

- 他の事例等を紹介いただき、大変勉強になりました。
- 宮古市魚市場では、一般人の場内への立ち入りは「手続き」をしないと入場できない事になっている。しかし、実際は一般人が容易に場内へ出入りできてしまう環境。それに対する市場や買受人、その他関係者の意識が低い。
- 現に一般人が場内に侵入し、漁獲物を盗んでいる姿を関係者複数人が目撃されている。今後、現地調査や講習会を実施する際はそういった面にも目を向けて調査、指導等を実施して頂きたい。
- 飽きずに楽しく衛生を勉強することが出来ました。ありがとうございました。
- 何度も重ねて、聞きたいです。有難うございます。

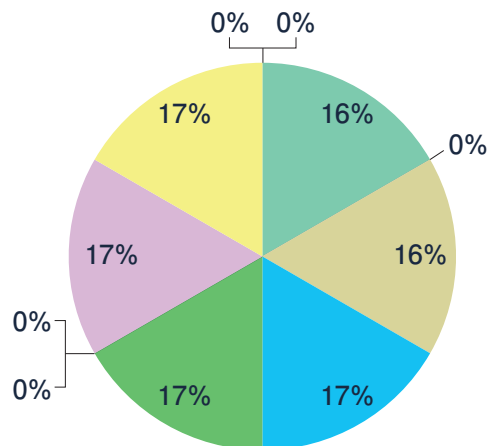
No.32 八戸漁港産地協議会

1. 実施体制	共 催	八戸漁港産地協議会 一般社団法人大日本水産会 (HACCP 認定加速化支援センター代表機関) 一般社団法人海洋水産システム協会 (HACCP 認定加速化支援センター構成員)	 八戸市魚市場
	後 援	八戸市	
2. 実 施 日		2024 年 3 月 19 日 (火)	
3. 場 所	会場名	八戸市水産会館	 八戸市魚市場 講習会
	所在地	青森県八戸市大字白銀町字三島下 95 番地	
4. 講 習	講 師	川口 英雄 氏 川口フードコンサルティング合同会社 西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問	
	内 容	1. HACCP と一般的衛生管理 ～仲卸・加工業者向け～ 2. 産地市場の衛生管理 3. 地方卸売市場八戸市魚市場の課題と対策 質疑応答・意見交換 講習会アンケート 総括	
5. 参加者数		16 名	

講習会アンケート結果

業種についてお答えください

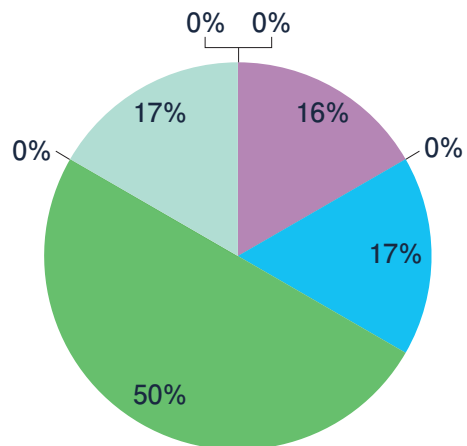
- 1) 漁業
- 2) 養殖業
- 3) 荷受業
- 4) 仲買業
- 5) 加工業
- 6) 小売業
- 7) 運送業
- 8) 関係団体
(漁協職員含む)
- 9) 行政関係
- 10) その他
- 11) 無回答



10) その他 記載なし

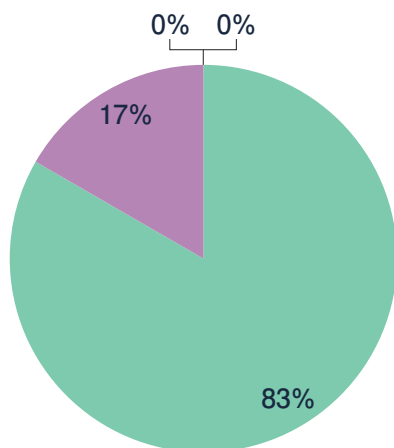
1. あなたの年代をお答えください

- 1) 10代
- 2) 20代
- 3) 30代
- 4) 40代
- 5) 50代
- 6) 60代
- 7) 70代以上
- 8) 無回答



2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください

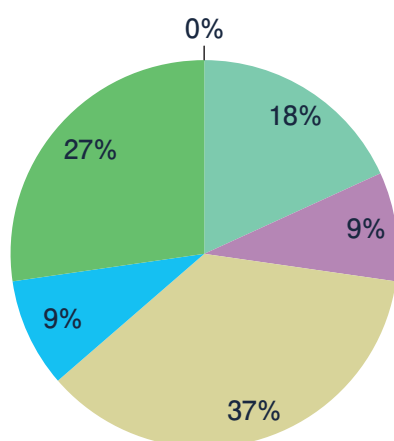
- 1) 取り組んでいきたい
- 2) どちらともいえない
- 3) 取り組みたくない
- 4) 無回答



3. 2の質問に関連して、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください

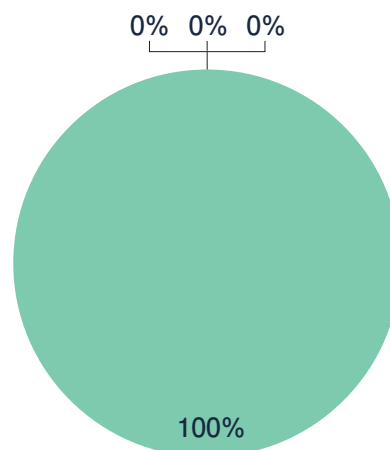
4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)

- 1) 国内のHACCP関連情報
- 2) 海外のHACCP関連情報
- 3) 市場のHACCP関連ソフト対策 (実施方法や管理手法、マニュアルなど)
- 4) 市場のHACCP関連ハード対策 (施設や設備など)
- 5) 市場のHACCP関連事例
- 6) その他



5. 今回の講習会はいかがでしたか？

- 1) よかった
- 2) ふつう
- 3) よくなかった
- 4) 無回答



6. ご意見、ご要望、ご感想等がありましたら教えてください

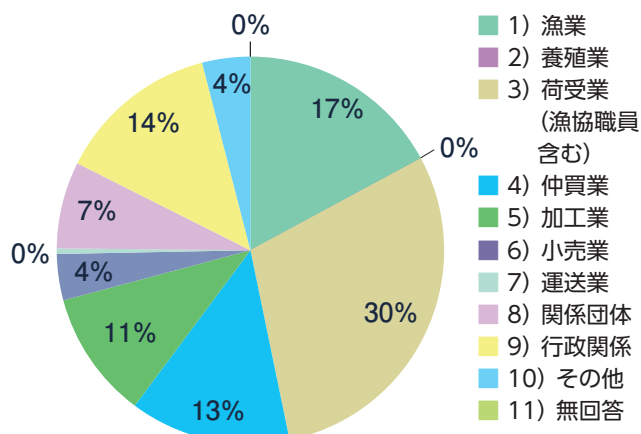
- 参加人数が少なかったのが残念です。

アンケート結果まとめ

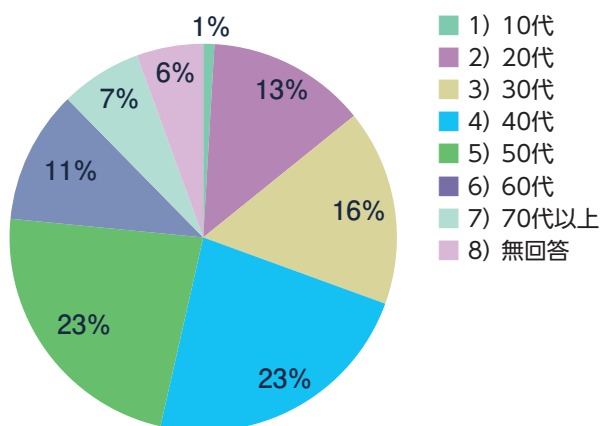
令和5年度 産地関係 品質・衛生管理講習会

講習会実施数	32 件
講習会参加者数	1036 人
アンケート回答数	648 人分

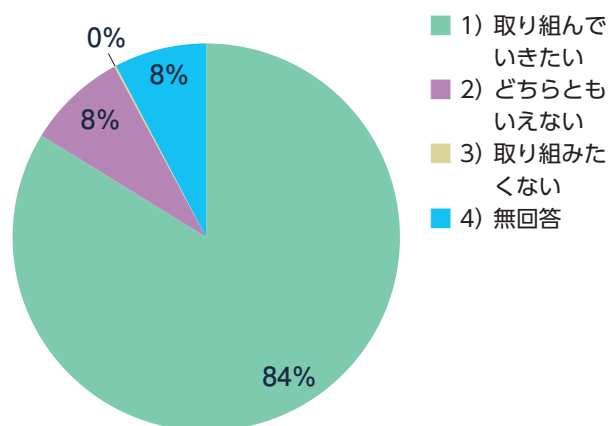
業種についてお答えください



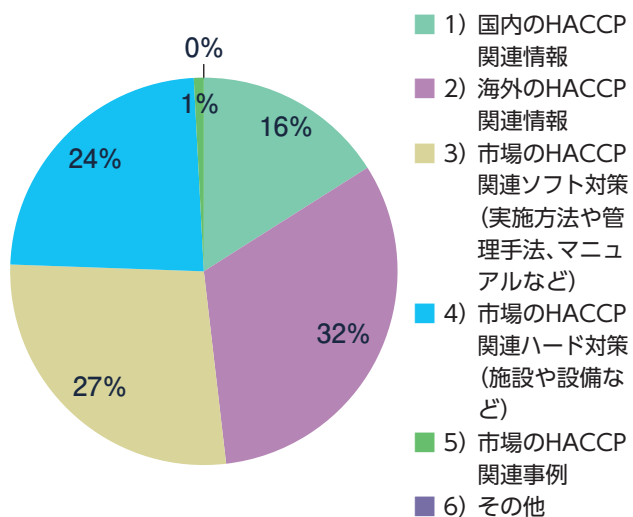
1. あなたの年代をお答えください



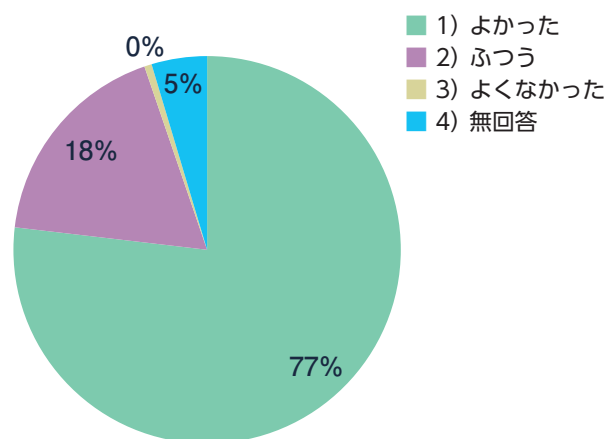
2. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください



4. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？(複数回答可)



5. 今回の講習会はいかがでしたか？



産地関係者を対象とした品質・衛生管理

現地指導の報告

No. 1 釜石市漁業協同組合連合会

1. 申請者	釜石市漁業協同組合連合会
2. 実施日	令和5年8月1日
3. 場所	場所名 釜石市魚市場 所在地 岩手県釜石市魚河岸 3-10
4. 指導	専門家 岩沼 幸一郎 氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



荷捌き施設外観



出荷口の様子

No. 2 磯崎漁業協同組合

1. 申請者	磯崎漁業協同組合
2. 実施日	令和5年8月22日
3. 場所	場所名 地方卸売市場磯崎漁業協同組合荷捌所 所在地 茨城県ひたちなか市磯崎町 4643
4. 指導	専門家 金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員 内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



荷捌き施設外観



選別作業の様子

No. 3 熊野漁業協同組合

1. 申請者	熊野漁業協同組合
2. 実施日	令和5年8月23日
3. 場所	場所名 熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設 所在地 三重県熊野市遊木町5番地地先
4. 指導	専門家 山内 和夫氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



計量と陳列



清掃作業

No. 4 大船渡魚市場衛生品質管理推進協議会

1. 申請者	大船渡魚市場衛生品質管理推進協議会
2. 実施日	令和5年8月25日
3. 場所	場所名 大船渡市魚市場 所在地 岩手県大船渡市大船渡町字永沢 209 番地
4. 指導	専門家 岩沼 幸一郎氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



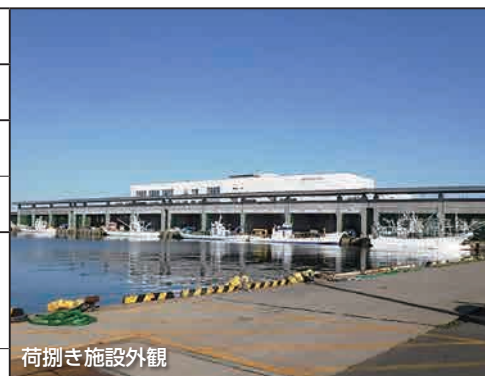
陸揚げの様子



活魚の陳列風景

No. 5 歯舞漁業協同組合(1回目)

1. 申請者	歯舞漁業協同組合
2. 実施日	令和5年9月8日
3. 場所	場所名 歯舞水産物地方卸売市場 所在地 北海道根室市歯舞4丁目132番地2
4. 指導	専門家 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理 [技術士：水産／博士：海洋科学] 内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



荷捌き施設外観



現地指導の様子

No. 6 歯舞漁業協同組合(2回目)

1. 申請者	歯舞漁業協同組合
2. 実施日	令和5年11月10日
3. 場所	場所名 歯舞水産物地方卸売市場 所在地 北海道根室市歯舞4丁目132番地2
4. 指導	専門家 西澤 伸満 氏 一般財団法人日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理 [技術士：水産／博士：海洋科学] 内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



荷捌き施設内の様子



衛生管理に関わる掲示

No. 7 高知県漁業協同組合 清水統括支所

1. 申請者	高知県漁業協同組合
2. 実施日	令和5年11月22日
3. 場所	場所名 高知県漁業協同組合清水統括支所 所在地 高知県土佐清水市戎町 3-1
4. 指導	専門家 山内 和夫 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



荷捌き施設外観



荷捌き施設内の様子

No. 8 枕崎市漁業協同組合

1. 申請者	磯崎漁業協同組合
2. 実施日	令和5年12月7日
3. 場所	場所名 枕崎市漁業協同組合 所在地 鹿児島県枕崎市松之尾町 64 番地
4. 指導	専門家 西澤 伸満 氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 金澤 三紀 氏 合同会社クライム 代表社員 内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



漁船(冷凍カツオ・マグロ類)



荷捌き施設内の様子

No. 9 石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会

1. 申請者	石巻市水産物地方卸売市場石巻売場品質衛生管理推進協議会
2. 実施日	令和5年12月11日～13日
3. 場所	場所名 石巻市地方卸売市場石巻売場（陸送・活魚ゾーン、トロールゾーン、車見本置き場ゾーン） 所在地 宮城県石巻市魚町 2-14
4. 指導	専門家 岩沼 幸一郎氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 （1）認定条件（ソフト要件） （2） // （ハード要件） （3）認定基準（ソフト要件） ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 （1）ハード関係 （2）ソフト関係 （3）その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



荷捌き施設内の様子



車見本市場の様子

No. 10 気仙沼漁業協同組合

1. 申請者	地方卸売市場気仙沼市魚市場衛生品質起案理推進協議会
2. 実施日	令和5年12月15日
3. 場所	場所名 地方卸売市場気仙沼市魚市場 C棟及びD棟 所在地 宮城県気仙沼市魚市場前 8-25
4. 指導	専門家 岩沼 幸一郎氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 西澤 伸満氏 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 顧問 内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 （1）認定条件（ソフト要件） （2） // （ハード要件） （3）認定基準（ソフト要件） ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 （1）ハード関係 （2）ソフト関係 （3）その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換 備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



陸揚げの様子



荷捌き施設内の様子

No. 11 下関水産振興協会

1. 申請者	一般社団法人 下関水産振興協会
2. 実施日	令和6年2月9日
3. 場所	場所名 下関漁港地方卸売市場 所在地 山口県下関市大和町一丁目16-1
4. 指導	専門家 金澤 三紀氏 合同会社クライム 代表社員 岩田 佳之氏 一般社団法人海洋水産システム協会 技師
	内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



岸壁の様子



陳列された魚

No. 12 三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会

1. 申請者	三沢市魚市場品質・衛生管理推進協議会
2. 実施日	令和6年2月19日
3. 場所	場所名 地方卸売市場三沢市魚市場 荷さばき施設・荷さばき施設別棟 所在地 青森県三沢市港町2丁目5番地・4番地
4. 指導	専門家 岩沼 幸一郎氏 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 金澤 三紀氏 合同会社クライム 代表社員
	内容 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準に基づく現地指導 1. 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件) ①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 2. 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換
	備考 優良衛生品質管理市場・漁港認定



荷捌き施設外観



荷捌き施設内の様子

産地関係者のための
品質・衛生管理の指導を行う

専門家の育成

産地市場の品質・衛生管理に関わる者や同様の専門性を有する者を対象に実践的な講習や指導を行う専門家の育成を目指して講習会を実施した。

専門家育成講習会を実施する上で、講師の要件及びその人選について、品質・衛生管理の専門家育成を行なう者は、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績を有し、講師として相応しい人物であると認められる者を要件とした。また、講習内容を考慮して、関係先と調整の上適任者を選定した。

産地関係者を対象とした品質・衛生管理の専門家育成に係る講習プログラムの内容は、次に掲げる内容を基に受講者の適性に合わせて実施した。

【プログラムの内容】

- 第1部 HACCP 認定加速化支援事業について
HACCP と一般衛生管理
産地市場が特に防止すべき危害要因
- 第2部
1. 品質・衛生管理が必要な理由
 2. HACCP に沿った衛生管理の制度化
 3. 生産段階の品質・衛生管理
 4. 産地市場・漁港の品質・衛生管理
 5. 産地仲買業の品質・衛生管理
 6. 英国、欧州連合、スイス及びノルウェー向け
輸出水産食品取扱施設に関わる認定
 7. 産地市場の衛生管理システムの事例
 8. 特定3種漁港の高度衛生管理計画の概要
 9. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度
 10. 魚介類の鮮度
 11. 魚介類の品質
 12. その他の関連情報

産地関係者を対象とした品質・衛生管理の専門家育成に係る講習を実施した。
専門家育成の実績は次のとおりである。

実施回	実施日	実施対象
第1回	令和5年8月22日	富山 実氏(博士：農学、MEL ジャパン審査員)

講習は、一般社団法人海洋水産システム協会 会議室で実施した。
この結果、本事業に関わる講師、専門家として上記の1名を新たに登録した。